NIZKA VROČINA – OD 90–160°C
Skrivnost dimljenja rib in mesa

SREDNJA VROČINA – OD 160–230°C
Peka piščanca na pločevinki piva

VISOKA VROČINA – OD 230–290°C
Kako pripravimo popoln steak?

ŠT.5
2019
RevijaPODJETJA WEBER®

Grill On!



weber

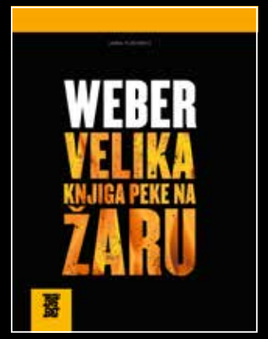
ZALOŽNIK
Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
Franklinstraße 28/29, 10587 Berlin, Nemčija
weber.com
Predsednik: Hans-Jürgen Herr
Kontrolor: Henrik John
Vodja projekta: Ivan Doubell
Ekipa: Kathrin Metzler, Erika Dotte, Helen Raison, Isabell Klein, Pia Kromann

KONCEPT, OBLIKOVANJE IN PRODUKCIJA
BBE Branded Entertainment GmbH
Alexanderstrasse 7, 10178 Berlin, Nemčija
bbe-group.de
Izvršni direktor: Christian Bracht
Glavni urednik: Hans Bussert
Grafični urednik: Christian Küpker
Urednica: Josie Thaddeus-Johns
Urednika fotografije: Victoria Gisborne-Land, Max Miller
Priprava za tisk: Reinhard Hasewend
Sodelavci: Roland Brückner, Sam Coggin, Gabrielle Cox, Rebecca Crawford, Sam Dixon, Sami Emory, Morten Fauerby, Meredith Johnson, Nathan Ma, Jindrich Novotny, Xenia von Oswald, Mike Parker, Magnus Pettersson, Ben Quinton, Julia Sellmann, Ola Smit
Drugi viri slik: Getty Images, Gräfe und Unzer (GU), Mike Meyer, Stocksy

TISK
Ernst Kaufmann GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 29, 77933 Lahr, Nemčija

DISTRIBUCIJA:
Izdano leta 2019 v nakladi 5.500 izvodov (Slovenija)

RECEPTI
Recepti za zmagovalna rebrca (str. 11), pekoči in dimljeni goveji ramstek (str. 15), prsi za začetnike (str. 18) in kebabe s steakom in paradižniki (str. 29) izvirajo iz naslednjih knjig, ki so na voljo na trgu Slovenija:



Vsa vprašanja glede revije je treba pisno poslati na naslov Weber-Stephen Products (EMEA), Franklin Strasse 28/29, Berlin, Nemčija, service-de@weber.com. Weber se odreka vsakršni odgovornosti za napake pri navajanju cen ali tehničnih značilnosti izdelkov, tiskarske napake ali napačne uredniške informacije. Nobeni članki ali fotografije iz revije *Grill On* ne smejo biti uporabljene brez predhodnega pisnega soglasja urednikov iz podjetja Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH.

Dobrodošli

OB ZAČETKU NOVE SEZONE PEKE NA ŽARU JE TU NOVA IZDAJA REVIJE GRILL ON Z BREZMEJNIM NAVDIHOM, ČISTIM VESELJEM DO PEKE, NASVETI IN NAMIGI, KI BODO IZBOLJŠALI VAŠE VEŠČINE PRIPRAVE HRANE NA ŽARU.

Peka na odprtem ognju je bila številna stoletja najbolj pogost način priprave hrane. Z Webrovim načinom peke na žaru se je le-ta še dodatno razvila. Šestdeset let izkušenj, Webrova edinstvena tehnologija, visoka kakovost in raznolike rešitve zagotavljajo, da se vaša hrana pri peki na žaru enakomerno speče z vseh strani in da so jedi popolno pripravljene. Vaš žar bo odlično deloval še mnoga leta, možnosti priprave hrane pa bodo brezmejne, ne glede na to, ali boste na žaru pripravljali predjedi, glavne jedi ali sladice. Konec koncev sta bistveni odlična hrana in to, da se ob žaru zabavate!

Weber je vaša znamka v svetu peke na žaru; v njem se trudimo postavljati nove standarde – vedno in povsod. Kulturo peke na žaru neprestano razvijamo z inovacijami in strastjo. Pri Webru smo namreč vsi ljubitelji peke na žaru ... in vse, kar počnemo, počnemo prav za enako misleče!

V tej številki revije *GRILL ON* vam ponosno predstavljamo naš nov, inovativen električni žar Pulse – popoln žar za ljudi, ki živijo v urbanih območij in iščejo priročnost, ter za ljubitelje žarov, ki imajo visoka pričakovanja. Tudi za ljubitelje tradicionalne peke na žaru imamo letos vznemirljive novosti. Preverite, kako bodo novi modeli serije Master-Touch in drugi žari užitek peke na oglju dvignili na novo raven.

Vse to vam predstavljamo z velikim navdušenjem, kajti to je konec koncev bistvo Webra. Tukaj smo, da vas opremimo z izjemnimi žari in neverjetnimi pripomočki za peko na žaru ter vam pomagamo ustvariti nepozabne trenutke za vas in za tiste, ki jih imate radi.

S preostankom Webrove družine smo zelo veseli, da ste se odločili čas preživeti z nami. Ob prebiranju te revije in odkrivanju skrivnosti naših najboljših žarov boste pobegnili iz napornega življenjskega sloga, se sprostili, uživali v nasvetih in namigih ter raziskali svet resničnega junaka na vaši terasi. Zdaj pa k peki na žaru!

V imenu vaše ekipe Weber,
Iz Slovenije

Izbira pravega območja vročine

OD "LOW&SLOW" DO CVRČEČE VROČINE – ZA POPOLN REZULTAT PEKE NA ŽARU JE TEMPERATURA KLJUČNEGA POMENA

Priprava žara za peko ne pomeni zmeraj ustvarjanja največje možne vročine; različne vrste jedi namreč zahtevajo različne stopnje vročine – od počasne peke jagnjetine do hitro popečenih pokrovač. Zato je velik del uspešne peke na žaru pravilna priprava. Imate dovolj goriva in vse pripomočke na dosegu roke? Je na voljo dovolj prostora, da je vse ustrezno ločeno? Ali ste preverili, kakšna je popolna temperatura v sredici za jedi, ki jih nameravate speči? Ti preprosti napotki bodo poskrbeli za to, da bo peka na žaru užitek. Od nežne, postopne vročine do srednjega žarenja, vse do visoke vročine – če boste sledili našemu vodiču po temperaturah, boste iz svojih sestavin nedvomno potegnili največ. Vse, kar morate storiti, je, da se spravite pred žar!

NIZKA VROČINA – 90–160° C

Najbolj podcenjeno območje vročine pri žaru. Večina ljudi peko na žaru povezuje z visoko vročino, vendar lahko nižje temperature z nekaj potrpežljivosti in časa dejansko zagotovijo okuse, zaradi katerih se vam bodo sline najbolj cedile. Ne samo pri žarih na oglje – tehniko "low&slow" lahko uporabite tudi pri plinskih in električnih žarih, saj bo zmehčala tudi najbolj žilavo meso.

NASTAVITEV TEMPERATURE

Oglje: 1/3 kamina za prižiganje | Plin: nizka vročina | Elektrika: nizka vročina

SREDNJA VROČINA – 160–230° C

Zmerna vročina omogoča številne možnosti priprave! To je stopnja, primerna za večino hrane: za jedi, ki potrebujejo čas, da se prepečejo, vendar bi se pri peki na previsoki vročini izsušile. Prvi kandidat za to območje je nedvomno piščanec, pri katerem potrebujete več časa za peko in hkrati ne sme biti zažgan. To je tudi popolna temperatura za preizkušanje novih tehnik, kot je peka peciva na žaru. S posebnim korakom, ki vključuje dimljenje, lahko ustvarite pečico in vse navdušite z zanimivimi sladicami.

NASTAVITEV TEMPERATURE

Oglje: polovica kamina za prižiganje | Plin: srednja vročina | Elektrika: srednja vročina

VISOKA VROČINA – 230–290° C

Povišajte vročino in ustvarite vsem najljubše jedi. Ne pozabite, da visoka vročina ne pomeni vedno najboljšega okusa. Visoka vročina mora biti pod nadzorom, sicer se lahko še najboljši kos mesa spremeni v podplat brez okusa. Pozorno spremljajte, kar pečete! Ne pozabite, da vzorec rešetk na mesu ne poskrbi samo za odličen videz, ampak je tudi garant za boljši okus.

NASTAVITEV TEMPERATURE

Oglje: poln kamin za prižiganje | Plin: visoka vročina | Elektrika: visoka vročina

Vsebina

V TEJ ŠTEVILKI REVIJE GRILL ON BOSTE NAŠLI OBILICO MNENJ IN NASVETOV ZA UPORABO SVOJEGA ŽARA WEBER TER RAZBURLJIVE IN NAVDIHUJOČE RECEPTE.

NIZKA VROČINA – 90–160°C

Vse je v pokrovu 10
Skrivnost enostavne peke na žaru

RECEPT: Zmagovalna rebrca 11
Odličen recept za dimljena in lepljiva rebrca

Ključnega pomena je dim 12
Razbijamo mite o tehniki dimljenja



RECEPT: Dimljeni losos s poprom 15
Odlična priloga tej jedi je lahka salsa

RECEPT: Pekoč in dimljen goveji ramstek 15
Obvladajte dimljenje s to okusno govejo jedjo

SREDNJA VROČINA



Najboljši kosi 16
Pogovarjali smo se z mesarko Jessico Wragg

RECEPT: Goveje prsi za začetnike 18
Nikar ne podcenjujte tega kosa mesa

Naj vas vodi iGrill 19
Povedali vam bomo več o našem termometru, povezanem z aplikacijo

Vodič o klobasah 20
Izkoristite potencial peke klobas

Tečaj za mojstre peke perutnine 24
Pečen piščanec na žaru? Seveda

RECEPT: Piščanec na pločevinki piva s pehtranovim maslom 25
Naši nasveti za pripravo sočnega in hrustljavega piščanca

Pripomoček: Vrtljiv raženj 26
Ko ga boste preizkusili, poti nazaj ne bo več

Obvladajte! 28
Najdite navdih v okusih ulične hrane



160–230°C

RECEPT: Kebab s steakom in paradižniki 29
Preprosta jed, polna sočnega okusa, ki jo bodo oboževali vsi

Azijski preobrat 30
Pekoča ulična hrana iz daljnega vzhoda

RECEPT: Pekoča na hitro prepražena jed 31
Ingver in indijski oreščki dodajo prefinjen okus po Aziji



Ali ste vedeli? 32
Vaša naslednja sladica bo postrežena naravnost z žara

VISOKA VROČINA – 230–290°C



Popoln steak 36
Ni mit, prisežemo

Kako zapečeno je "zapečeno"? 37
Kako vsakič speči ravno prav?

Šele začeli smo 38
Čas je za pravilno pripravo mesa

RECEPT: Hobotnica à la plancha 39
Morski sadeži v osvežujoči sadni solati



Zlahka do okusa po Italiji 40
Uživajte v okusih Neaplja v udobju svojega doma

Recept: Pica v italijanskem slogu 41
Hrane nikoli več ne boste naročali na dom

Ponovno odkritje žara s pokrovom 43
Poustvarjanje klasike z žarom Master-Touch Premium

Nov način peke na žaru 46
Pridružite se revoluciji Pulse

Poiščite svoj žar! 48
Upoštevajoč vse vaše zahteve

Nizka vročina

ODKRIJTE RADOSTI PEKE NA NIZKI TEMPERATURI

Trditev, da je za okusno pojedino na žaru potrebna izključno visoka temperatura, ne bi mogla biti dlje od resnice. Pravzaprav je za številne jedi in tehnike najboljša možnost nizka temperatura; na primer za dimljenje, ki vam lahko z malo truda pomaga doseči neverjeten okus. Zdaj, ko uporabljate novi iGrill in naše namige ter nasvet, da kar najbolj izkoristite pokrov žara, je čas, da se spoprimete s počasno peko pri nizkih temperaturah.

Vse je v pokrovu

KAJ JE KLJUČNEGA POMENA, DA VAŠE MESO OSTANE SOČNO? PECITE GA NA NIZKI VROČINI IN POČASI POD ZAPRTIM POKROVOM.

Pred vami je cel dan izbiranja svežih kosov mesa in hrepenenja po hrani z žara. Prijatelji in družina bodo pripravili solate, narezali melono in natočili pijačo. Vi morate pripraviti samo sočno glavno jed, polno okusa. Zveni zahtevno, a v resnici imate najlažje delo – če se boste seveda držali preprostega pravila: pustite pokrov zaprt.

Ni važno, ali pečete na plinu, oglju ali elektriki; peka na žaru z zaprtim pokrovom je ključnega pomena za mehko, lepo in sočno meso, ki kar pade s kosti. Ne glede na to, ali pečete na nizki, srednji ali visoki temperaturi z uporabo neposredne ali posredne metode peke na žaru; pokrit pokrov je ključ do uspeha. Pomaga vam ohranjati stalno temperaturo v žaru in enakomerno speče vašo hrano ter jo dlje ohrani sočno. Vročina se dviga z dna proti vrhu žara, pokrov pa jo pošlje spet nazaj do hrane, zato se jed peče in dobiva okus od spodaj in od zgoraj. Genialno, kajne?

ISKANJE POPOLNE MEŠANICE

Pod zaprtim pokrovom boste zadržali tudi dim, kar rebrcam, zarebrnicam in prsim doda še posebej močan vonj po žaru. Webrova mešanica za dimljenje svinjine je kot nalašč za velike in robustne kose svinjine. Vsebuje trd sadni les za bogat, dimljen okus po žaru. Popolno za trenutke, ko mora biti vaša jed zvezda večera.

Preden zaprete pokrov in se lotite priprave predjedi, ne pozabite pravilno razporediti mesa. Pazite, da ga ne natrpate kot sardine! Vsak kos okrog sebe potrebuje dovolj prostora, da se enakomerno speče in zdimi. To pa seveda ne pomeni, da morate peči manj kosov, le z dovolj stojali se morate založiti. Če uporabljate stojala za peko, kot je npr. Webrovo stojalo za peko reber, bo vaše meso pečeno bolj enakomerno, hkrati pa boste lahko brez gneče na rešetki spekli več kosov. Tako boste lahko vsi jedli skupaj, ne pa v izmenah.



Za dimljen okus pustite pokrov na Webrovem žaru zaprt.

Svinjino ste torej marinirali, pripravili ste nizko, enakomerno temperaturo v žaru in pravilno razporedili kose mesa. Čas je, da zaprete pokrov in uživate. Položite noge na mizo in se veselite, da boste, ko boste enkrat odprli pokrov, zagledali popolna, dih jemajoča in sočna rebrca za celo družino.

NAJBOLJŠA WEBROVA IZBIRA:



Inovativne funkcije in klasični slog sta združena v novem žaru MASTER-TOUCH GBS PREMIUM, ki tako postane najboljši žar 3 v 1.



S posebno Webrovo mešanico lesnih sekancev lahko obogatite vse jedi iz svinjskega mesa.



Na stojalo za žar Premium lahko naložite več kosov reber, uporabite pa ga lahko tudi kot čvrst podstavek za sočne pečenke.

ZMAGOVALNA REBRCA

Z OMAKO ZA ŽAR S SLADKIM JABOLKOM

1/3 kamina za prižiganje · Nizka vročina · Nizka vročina

ŠT. PORCIJ: 8
ČAS PRIPRAVE: 45 minut
ČAS PEKE: 5–6 ur
POSEBNA OPREMA: Steklenica za pršenje, pet za pest velikih polen iz hikorijevega lesa

4 kosi reber, vsak 1,1–1,6 kg
175 ml nesladkanega jabolčnega soka
60 ml jabolčnega kisa

Marinada
2 žlici kuhinjske soli
2 žlici čilija ancho v prahu
2 žlici fino mletega svetlo rjavega sladkorja
2 žlici grobo mletega česna
1 žlica mlete kumine
2 žlički mletega črnega popra

Omaka
475 ml kečapa
120 ml nesladkanega jabolčnega soka
60 ml jabolčnega kisa
60 ml rumene gorčice
2 žlici črne melase
2 žlici omake worcestershire
1 žlička grobo mletega česna
¼ žličke čilija chipotle v prahu

1. Pripravite smoker za posredno peko na zelo nizki vročini (110–120°C).

2. V srednje veliki skledi premešajte sestavine za marinado. Rebrca z mesno stranjo navzgor položite na desko za rezanje. Sledite liniji maščobe, ki mesnati del rebrc ločuje od robustnejših koncev na začetku vsakega kosa, in jo odrežite. Rebrca obrnite. Odrežite kepo mesa, ki se drži sredine reber. Prav tako odrežite meso, ki visi s krajšega dela rebrc. Konico topega desertnega noža potisnite pod membrano, ki prekriva zadnjo stran reber. Dvignite in sprostite membrano, da se strga, nato pa en konec primite s papirnato brisačo in jo odstranite. Rebrca začinite z marinado; več je nanesite ob mesnatih straneh kot pri kosteh.

3. V steklenički za pršenje zmešajte 175 ml jabolčnega soka in 60 ml jabolčnega kisa.

4. Rešetko za peko očistite s ščetko. Na oglje naložite dve lesni poleni. Dimite rebrca s kostjo navzdol na posredni, zelo nizki vročini, z zaprtim pokrovom, dokler se meso ne skrči vsaj za 1 centimeter, tj. 4 do 5 ur. Po vsaki uri dodajte toliko prižganih briketov, kolikor je potrebno, da ohranite vročino. Na oglje dodajte še eno lesno poleno (dokler ne zgori) in rebrca na obeh straneh pršite z mešanico z jabolčnim sokom. Medtem pripravite omako.

5. V srednje veliki kozici na srednji vročini zmešajte sestavine za omako in počakajte, da rahlo zavre. Zmanjšajte temperaturo in kuhajte 15 do 20 minut. Občasno premešajte.

6. Ko so rebrca pečena, jih vzemite iz smokerja. Na obeh straneh jih premažite z omako in jih posamično zavijte v vlažen papir za peko, nato pa še v trpežno aluminijasto folijo. Zavita rebrca znova položite v smoker, na zgornjo rešetko za peko. Še naprej jih pecite na posredni, zelo nizki vročini, z zaprtim pokrovom, dokler ni meso dovolj mehko, da ga lahko trgate s prsti, tj. 45 minut do 1 uro. Rebrca vzemite iz smokerja in jih znova na obeh straneh na tanko premažite z omako. Marinirana rebrca za 15 minut vrnite na žar (110°C). Rebrca razrežite na posamezne kose. Postrezite topla s preostankom omake ob strani.



Ključnega pomena je dim!

HRANA, DIMLJENA NA ŽARU, IMA IZJEMNO OSTRINO IN OKUS. RAZBITI ŽELIMO NEKAJ MITOV O TEJ PRILJUBLJENI NOVI TEHNIKI.

Vonj po določeni omaki ali mesu ima čarobno, nostalgično moč, saj nas spomni na posebne obroke. Točno vemo, kje smo bili, ko smo jih jedli.

Tudi to je eden od razlogov, zakaj je dimljena hrana tako privlačen trend v peki: večina okusa je namreč v aromi. Kljub temu je dimljenje, tako kot še marsikaj v svetu peke na žaru, podcenjena tehnika, uporabiti pa jo je mogoče veliko širše, kot si morda mislite. Privlecimo torej naše žare na plano in razkadimo dim okoli nekaj mitov o tej raznoliki tehniki peke na žaru.

MIT ŠT. 1: »DIMLJENO« JE SAMO EN OKUS

Tudi med navdušenimi mojstri peke na žaru pogosto prevladuje napačno prepričanje, da je vsa dimljena hrana, na primer meso, ribe ali zelenjava, enakega okusa. Pri dimljenju je najbolj razburljivo ravno to, da lahko z njim ustvarimo celotno paleto občutja okusov. Z elementi okusa je najlažje manipulirati tako, da spreminjamo vrsto lesa. Vsaka vrsta lesa namreč sprošča edinstveno aromo; peka na Webrovi deski iz cedrovine bo vaši jedi dodala prefinjen okus po dimu, naša ponudba lesnih sekancev (kot sta jablana ali ameriški oreh) pa bo poskrbela za popolnoma nove dimenzije odličnega okusa. Naslednje orodje so začimbe. Pri dimljenju to vključuje tri faze dodajanja okusa: od slane vode do marinade in omake. Eksperimentirajte in ugotovite, kaj vam je všeč!

MIT ŠT. 2: SAMO ZA STROKOVNJAKE

Čeprav ima dimljena hrana kompleksen okus, to ne pomeni, da mora biti kompleksen tudi postopek. Z Webrovim novim žarom Master-Touch Premium ali Webrovim žarom Genesis® je dimljenje dostopno in (drznemo si trditi) preprosto. Vse, kar morate storiti, je, da briketom dodate polena za dimljenje in dobili boste odličen, poln okus. Žaru Weber Genesis® II pa dodajte samo zabojnik za dimljenje in vanj vsujte Webrove aromatične sekance. Zaprite pokrov in počakajte, da se iz sekancev začne ka-





diti,preden na rešetko postavite sestavine. Za vse ostalo bo poskrbel dim, vi pa boste imeli čas za eksperimentiranje – lahko boste končno preizkusili sladko balzamično marinado ali dekoracijo iz tanko narezanih jesenskih jabolk.

MIT ŠT. 3: DIMLJENJE SE ZAČNE IN KONČA S GOVEJIMI PRSMI

Vsi poznamo hrustljavo kožo dimljenih govejih prsi, omamne okuse dimljenih rebrc in poželjivo mehkobo dimljenega lososa. To je hrana, ki jo najpogosteje povezujemo s to tehniko, in za to imamo dober razlog; gre za zimzelene jedi, ki jih vsi obožujemo. Recepte, kako jih pripraviti, najdete na naslednjih straneh.

Velja pa spomniti, da so dimljene goveje prsi, rebrca in losos samo majhen delček velikega in okusnega sveta dimljenja. Glavno načelo dimljenja in "low&slow" peke je namreč zagotovilo za edinstvene okuse in teksture pri vseh vrstah mesa, ribah in zelenjavi. Pripravite lahko tudi dimljene artičoke z omako iz jogurta s česnom; dimljeni češnjev paradižnik v topli solati iz žitaric; dimljeni brstični ohrovt s sočnimi koščki svinjske potrebušine. Dimljenje zmore vse. Naj vas torej miti ne zavedejo!

KAKO ZA DIMLJENJE PRIPRAVITI PLINSKI ŽAR

1. Izberite Webrove sekance za dimljenje, ki ustrezajo vašemu receptu. Izbirate lahko iz velikega nabora okusov, zato ga pred odločitvijo preglejte.

2. Vzemite za pest izbranih lesnih sekancev in pustite, da se pred pričetkom peke vsaj 30 minut namakajo v vodi.

3. Žar segrejte na vsaj 250–260° C.

4. Otresite vso odvečno vodo s sekancev in jih vsujte v zabojnik za dimljenje. Postavite ga na rešetko za peko, nad enega od gorilnikov, tako da so sekanci izpostavljeni neposredni vročini.

5. Preden na rešetko postavite hrano, zaprite pokrov in pustite, da se v žaru nabere dim. Zdaj lahko vročino znižate na 130° C, kar je idealno za dimljenje.

Opomba: Pest lesnih sekancev bo dovolj, da hrana dobi želen okus po dimu. Na začetku je ne dimite preveč: 20 minut je dovolj za odličen okus po dimu.

NAJBOLJŠA WEBROVA IZBIRA:



Nova serija žarov GENESIS® II je najboljši prijatelj dimljenja. Webrov edinstven pokrov z dvojno steno vam skupaj z zmogljivimi gorilniki pomaga popolno prilagoditi in ohraniti vročino.



HIKORIJEV LES: klasičen, bogat okus po dimu, popoln za govedino.



Webrova DESKA IZ CEDROVINE ustvari čudovit okus po dimu in prepreči, da bi se nežni fileji prijeli na rešetko za peko.

DIMLJENI LOSOS S POPROM

Z AVOKADOVO IN KOPROVO OMAKO

ŠT. PORCIJ: 4
ČAS PRIPRAVE: 30 minut
ČAS PEKE: 1 ura
TEMPERATURA JEDRA: 58° C
POSEBNA OPREMA: deska iz cedrovine, vsaj 30 minut namočena v vodo

1/3 kamina za prižiganje · Nizka vročina · Nizka vročina

1 kg lososa s kožo

Marinada
1 žlica mešanih poprovih zrn
½ šopka svežega kopra
3 žličke soli
3 žlice rjavega sladkorja

Salsa
1 svež rdeč čili
3 srednje veliki zreli paradižniki
½ kumare
lupina in sok 1 limone
2 mladi čebuli
1 majhna pest kopra
1 avokado
1 žlica kakovostnega oljčnega olja
2 žlici rdečega vinskega kisa
Sol
Poper
Sladkor

Krompir
250 g mladega krompirja
2 žlici kakovostnega oljčnega olja
Sol in poper

1. Zmešajte vse sestavine za marinado. Marinado razporedite po ribi in jo tesno zavijte v plastično folijo za živila. Pustite stati vsaj 1 do 2 uri, če je možno, čez noč.

2. Žar segrejte na 150° C. Lososa položite na namočeno desko iz cedrovine v žar, zaprite pokrov in dimite eno uro, dokler temperatura jedra ne doseže 58° C.

3. Medtem specite krompir in pripravite omako tako, da zmešate vse sestavine. Postavite jih na stran, dokler riba ni pečena.

4. Ribo postrezite s koprovo omako, kuhanim krompirjem, nekaj limoninega soka in soljo ter poprom.



PEKOČ IN DIMLJENI GOVEJI RAMSTEK

ŠT. PORCIJ: 10
ČAS PRIPRAVE: 30 minut
ČAS PEKE: 90–120 minut
TEMPERATURA JEDRA: 57° C
POSEBNA OPREMA: zabojnik za dimljenje, lesni sekanci za govedino

1/3 kamina za prižiganje · Nizka vročina · Nizka vročina

2,5 kg govejega ramsteka
20 g celih pisanih poprovih zrn
5 g celega pimenta
10 g ingverja
10 g česna
2 g čilijevih kosmičev, po okusu
30 g grobo mlete morske soli
10 g rjavega sladkorja
80 g masla
60 ml vina madeira

1. Lesne sekance namočite v vodo za vsaj 30 minut.

2. Olupite ingver in česen in ju grobo sesekljajte, nato pa ju zmešajte v pasto s tolkačem in terilnikom.

3. Na nizki vročini v ponvi prepražite pisana poprova zrna in piment, dokler ne zadiši, nato jim dodajte pasto iz česna in ingverja ter mešajte, dokler ne dosežete srednje gostote. Zmešajte s čilijevimi kosmiči, morsko soljo in sladkorjem.

4. Stopite maslo v ponvi, ga dodajte v terilnik in temeljito premešajte.

5. Mešanico začimb vtrite v ramstek.

6. Žar pripravite za posredno vročino na 140–160° C. Odcedite lesne sekance in jih vsujte v zabojnik za dimljenje, ki ga nato postavite na rešetke Flavorizer bars (glejte priročnik za uporabo).

7. Ramstek položite nad posredno vročino.

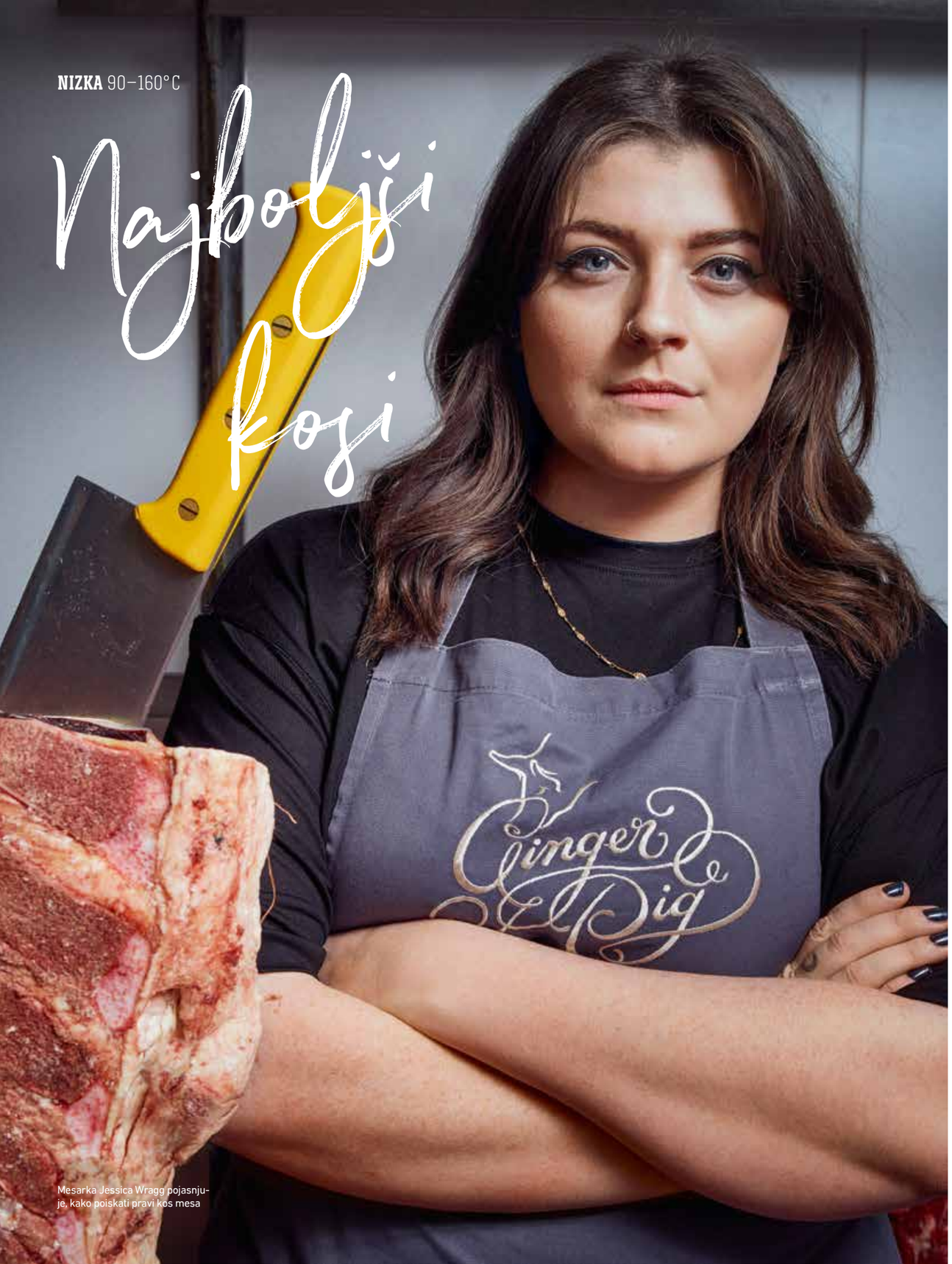
8. V sredino mesa vstavite sondo za meso, zaprite pokrov žara in pecite, dokler meso ne doseže temperature sredice 58° C.

9. Za močnejšo aromo po dimu lahko znova dodate zmehčane lesne sekance. Steak večkrat prelijte z vinom madeira, da ostane vlažen.

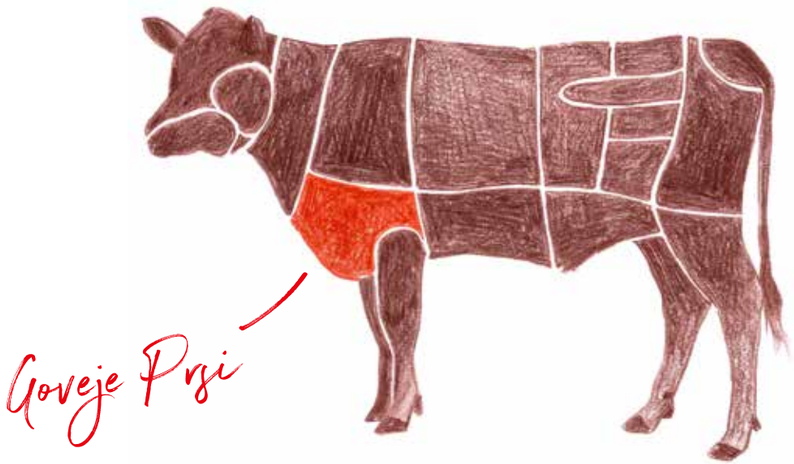


NIZKA 90–160°C

Najboljši kosi



Mesarka Jessica Wragg pojasnjuje, kako poiskati pravi kos mesa



Z MESARKO IZ MESNICE GINGER PIG **JESSICO WRAGG** SMO SE POGOVARJALI O TEM, KAKO KAR NAJBOLJE IZKORISTITI MESO, KI GA KUPITE, IN ZAKAJ SO GOVEJE PRSI POPOLNE ZA PEKO NA ŽARU.

Vloga mesarja v prehrani 21. stoletja je pomembnejša kot kadarkoli prej. Čeprav danes večinoma kupujemo že zapakirano meso, je pravilni razrez živali zahtevno delo, ki se umešča med veščino in umetnost.

Goveje prsi so dober primer za to, kaj lahko pridobimo, če kupujemo pri mesarju. Jessica Wragg – mesarka pri znanem londonskem dobavitelju mesa The Ginger pig in avtorica prihajajoče knjige *Girl on the Block*, pojasnjuje, zakaj.

Kaj točno so prsi in zakaj bi jih sploh uporabili?

Jessica Wragg: Prsi so del prsnega koša živali. Gre za robusten kos mesa v spodnjem delu na sprednji četrtini govejega trupa. Veliko ga uporabljajo živali, ki hodijo ali se pasejo. Mišice v tem delu mesa so močne, a imajo zaradi okoliške maščobe popolno sestavo za peko. Peči jih je treba počasi, zato je takšen kos mesa običajno veliko cenejši. A trud je ponavadi dobro poplačan; meso ima izjemen okus.

Ali način, na katerega bo to meso pripravljeno, vpliva na to, kako bo odrezano?

JW: Način, na katerega pečemo meso, brez dvoma vpliva na to, kako ga mesarji odrežemo. Tradicionalno britanske mesnice prsni del obrežejo vse do najtanjše mišice, v zadnjem času pa zaradi popularnosti peke na žaru in dimljenja stranke velikokrat zahtevajo cel kos prsi.

Ali razrez mesa vpliva na kakovost?

JW: Če mesar pri rezanju, odstranjevanju kosti ali obrezovanju ne pazi, kos mesa zlahka uniči. Spoštovanje do surovega mesa je naša odgovornost. Biti moramo pazljivi in poskrbeti za to, da je vsak kos mesa kar najboljši.

Kako lahko pri mesarju dobim najboljši kos?

JW: Mesarji natančno vedo, kako najti kos mesa, ki ustreza vašim potrebam. Znajo ga pravilno odrezati in vam celo svetovati, kako ga speči. Prav tako zmeraj vedo veliko o poreklu mesa – nekateri kmeta celo osebno poznajo. Če meso vzamete s police, ne veste, od kod prihaja, in kar je še huje, kaj se je uporabljalo pri vzreji.

Kateri drugi pripomočki so še pomembni?

JW: Ostri noži poskrbijo za lepe kose govedine. Najpomembnejša stvar pa je brus. Če ga nimate, uporabite zgornji del drugega noža. Noži so izdelani iz enakega materiala, zato so vam lahko v pomoč pri brušenju vaših pripomočkov.

MESNICE PO SVETU:

Ameriške mesnice trup živali razdelijo na 13 glavnih delov. Ti so bistveno večji kot v večini drugih držav, še posebej Franciji, kjer ga razdelijo na kar 29 delov!

Ime posameznega kosa lahko pomeni različne dele živali, odvisno od kraja, kjer se nahajate. Britanski »sirloin« je enako kot ameriški »porterhouse«, medtem ko je ameriški »sirloin« enako kot britanski »rump steak«.

Glavni kosi v Italiji, kot so glava (*testa*), trebuh (*pancia*) in prsi (*petto*), so razdeljeni v neskončno množico kompleksnih »podkosov«, ki vključujejo tudi jezik.

Ne glede na to, kje se nahajate, pa velja naslednje: dlje kot je kos od najbolj delovnih delov krave (noge in vrat), mehkejši in dražji bo.

NIZKA 90–160°C

GOVEJE PRSI ZA ZAČETNIKE

1/3 kamina za prižiganje · Nizka vročina · Nizka vročina

ŠT. PORCIJ: 10
ČAS PRIPRAVE: 30 minut
ČAS PEKE: 6–8 ur
TEMPERATURA JEDRA: 90–95°C
POSEBNA OPREMA: Vodni smoker, steklenica s pršilnikom, napolnjena z vodo, šest do osem velikih pesti lesnih polen iz lesa mesquite, hrasta ali jablane, termometer za takojšnje odčitavanje, trpežna aluminijasta folija, suh, izoliran hladilnik

Če bi želeli od začetka do konca speči 6,5 kg govejih prsi, bi to verjetno trajalo okrog 16 ur. Upoštevajte, da vedno morda ne boste imeli toliko časa. Hoteli smo vam posredovati dokaj enostaven recept, s pomočjo katerega lahko začnete peči zjutraj in v jedi uživate zvečer. Potrebujete dokaj majhne prsi (4,5–5,5 kg), ki bodo v smokerju 6 do 8 ur, nato pa še 2 do 3 ure v izoliranem hladilniku. Če se vam bo zdelo, da so rezine s tanjšega dela nekoliko suhe, je to povsem običajno. Narežite jih in namočite z nekaj soka iz zgornjega dela ter jih postrezite na bombetkah. Za več okusa in sočnosti jim lahko dodate omako za žar.

1 cele neobrezane goveje prsi
z zgornjim mastnim in spodnjim suhim delom, 4,5–5,5 kg
70 g kuhinjske soli
25 g sveže mletega črnega popra
475 ml vaše najljubše omake za žar
10 razpolovljenih bombetk za hamburgerje

1. Z zelo ostrim nožem obrežite maščobo na mastni strani prsi, a pustite okrog 5 mm debelo plast. Na bolj mesnati strani odstranite mrežasto membrano tako, da bo vidno grobo granulirano meso pod njo. Bodite pozorni, da odstranite vso trdo maščobo na obeh straneh prsi.

2. Zmešajte sol in poper, nato prsi na obeh straneh začinite z mešanico. Dokler niste pripravljeni na peko, prsi shranite v hladilniku.

3. Pripravite smoker za posredno peko pri zelo nizki vročini (110°C).

4. Prsi z vodo popršite na obeh straneh, da navlažite površino. Na oglje dodajte polovico lesnih polen. Ko se pojavi dim, prsi z maščobo navzdol položite na zgornjo rešetko za peko, zaprite pokrov in jih pecite na posredni, zelo nizki vročini, dokler zunanjost ni lepo in temno zapečena, tj. okrog 4 ure. Po prvi uri na oglje dodajte preostala lesna polena. Barva površine mesa kaže, da ste ustvarili dobro skorjo ter da prsi ne bodo več vsrkale veliko dima, zato je čas, da s peko zaključite. Glavni znak je barva, vendar na tej točki preverite tudi temperaturo notranjosti mesa, ki mora na najdebelejših delih mesa znašati med 65°C in 70°C.

5. Prsi vzemite iz smokerja in jih na obeh straneh popršite z vodo. Zavijte jih v vlažen papir za peko, nato pa še tesno v trpežno aluminijasto folijo.

6. Zavite prsi z mastno stranjo navzdol položite na zgornjo rešetko za peko smokerja in nadaljujte s peko nad posredno, zelo nizko vročino in z zaprtim pokrovom, dokler ne bo meso tako mehko, da se vam bo pri pritisku s prsti na folijo zdelo, da gre za veliko peničo, tj. za 2 do 4 ure ali več. Temperatura notranjosti bo znašala 90–95°C Pomembnejši pokazatelj, da je meso pripravljeno, je mehkoba, ne pa temperatura. Potreben čas je odvisen od posamezne pasme živine in drugih značilnosti mesa.

7. Prsi, še vedno zavite v folijo, prenesite v suh in izoliran hladilnik. Zaprite hladilnik in pustite, da se meso hladi 2 do 4 ure.

8. Odvijte prsi in jih položite na desko za rezanje. Pri tem pazite, da dragoceni sokovi ostanejo v foliji.

9. Omako za žar na srednji vročini na štedilniku segrevajte okrog 5 minut. Prsi narežite na tanke rezine in jih postrezite z malo ali veliko omake (po želji). Če želite, omaki dodajte sok mesa. Če je meso malce suho, ga na grobo narežite in zmešajte z želeno količino omake. Postrezite toplo na bombetkah.





S termometrom, povezanim z aplikacijo iGrill, boste hrano vedno spekli, kot je treba

Naj vas vodi iGrill

S POMOČJO WEBROVE TEHNOLOGIJE TERMOMETRA, POVEZANEGA Z APLIKACIJO BODO VAŠE VEČERNE ZABAVE POPOLNE

Obstaja univerzalen recept za dobro večerjo. In sestavine? Sproščeni pogovori med gosti, pripravljen seznam pesmi za predvajanje za dobro vzdušje, polni kozarci in, kar je najpomembnejše, odlična hrana. Vse to je najlažje doseči, če ste v središču dogajanja vi: konec koncev ste gostitelj! Če ste imeli do sedaj s tem težave, ker ste se osredotočali na žar, peko in dimljenje, bo vse spremenil termometer, povezan z aplikacijo iGrill, ki vam omogoča, da na hrano pazite od daleč.

Od samooklicanih mojstrov žara do popolnih začetnikov – vsi imajo lahko korist od dobrega termometra. Webrove sonde za iGrill so nameščene v hrano, ki jo pečete, in sinhronizirane z aplikacijo iGrill. Hrano nadzorujejo od začetka do konca ter vas obvestijo, ko je dosežena popolna temperatura. Tako ste lahko prepričani, da bo vsakdo dobil svoj steak pripravljen tako, kot mu je všeč.

Vmesnik aplikacije je preprost za uporabo, izbirate pa lahko med številnimi prednastavitvami – od mesa do rib – vse temperature jedra so že predhodno naložene, vi jih le izberete. Temperatura se prikazuje v realnem času, napredek se vizualno beleži, tako da boste zmeraj vedeli, koliko časa je še potrebnega. Ni važno, ali želite samo na hitro popeči lososa ali več ur dimiti goveje prsi – z iGrillom lahko pečete samozavestno in uživate, tudi če niste ob žaru.

Vse tri termometre – iGrill Mini, iGrill 2 in iGrill 3 – je mogoče povezati z aplikacijo, prednastaviti temperature, jih nadzorovati in uporabljati sonde, odporne proti temperaturi do 380°C. Najpomembneje je, da aplikacija natančno ve, kdaj je vaša jed popolnoma pripravljena, zato bo peka na žaru potekala brez težav. Bi radi izvedeli več? Za več informacij obiščite weber.com.

NAJBOLJŠA WEBROVA IZBIRA:

iGRILL 3 je namenjen uporabi s plinskimi žari SPIRIT® II in GENESIS® II





Z eno sondo in magnetno podlago je iGRILL MINI popoln za kuharskega mojstra, ki peče po eno stvar hkrati

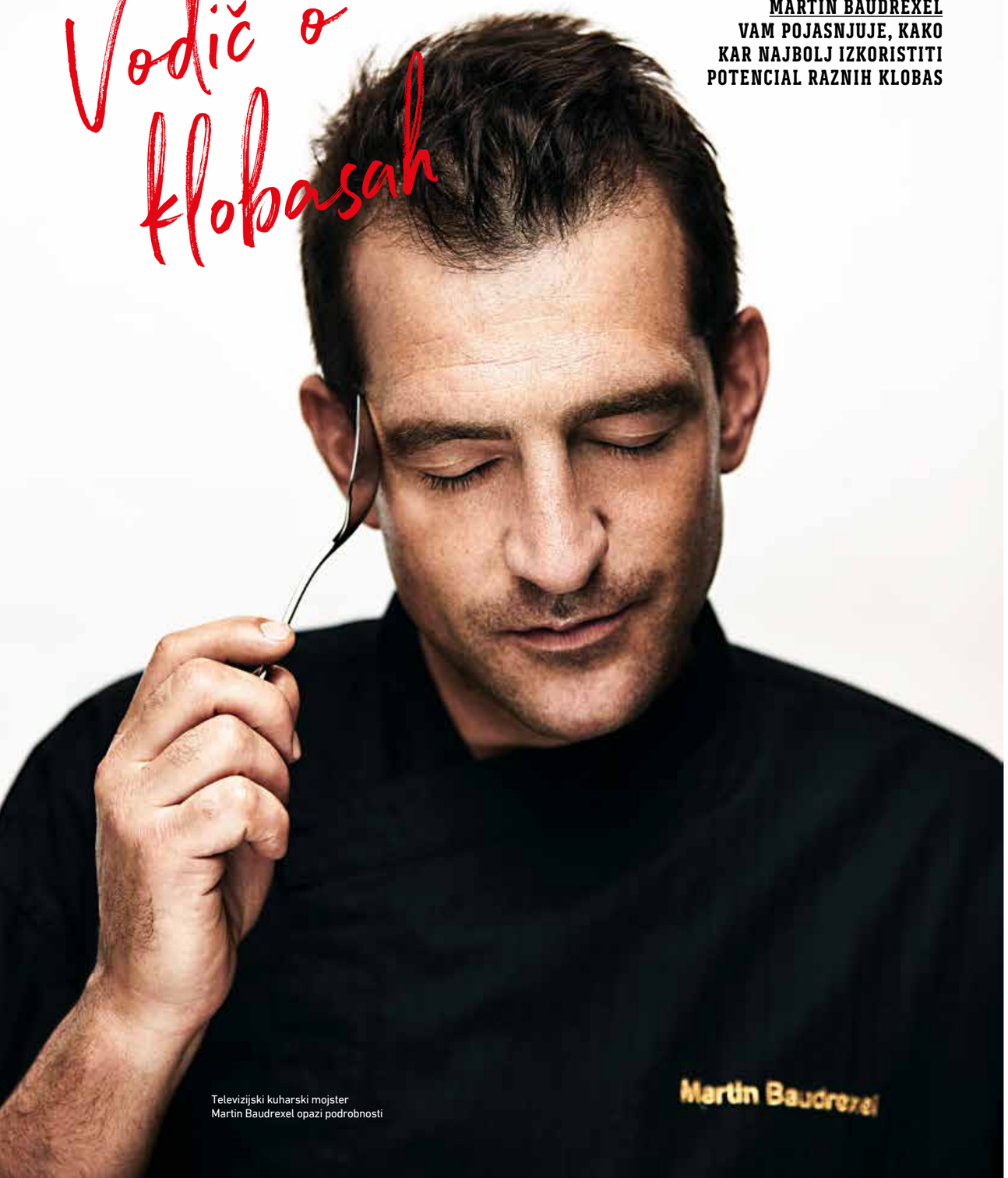
iGRILL 2 je lahko povezan z do štirimi sondami, vsaka od njih je odporna proti temperaturi do 380°C



NIZKA 90–160°C

Vodič o klobasah

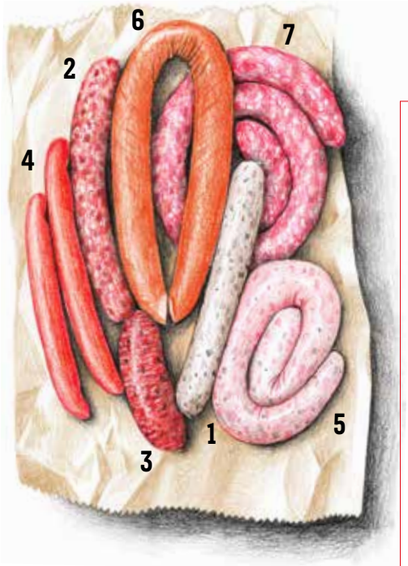
NEMŠKI ZVEZDNIŠKI TELEVIZIJSKI KUHARSKI MOJSTER MARTIN BAUDREXEL VAM POJASNJUJE, KAKO KAR NAJBOLJ IZKORISTITI POTENCIAL RAZNIH KLOBAS



Televizijski kuharski mojster Martin Baudrexel opazi podrobnosti

Zagrizniti v cvrčečo klobaso naravnost z žara je univerzalen užitek. Od sladkih in dimljenih okusov italijanske klobase do britanskih klobasic in pire krompirja – vročina žara iz vseh vrst mesa potegne najboljše okuse.

»Pristnost je enkratna, saj pomeni vračanje h koreninam peke na žaru,« pravi Martin Baudrexel. Kot eden najboljših nemških televizijskih mojstrov peke na žaru, ki gostuje na vseh najpomembnejših TV-postajah, se Baudrexel spozna na veliko vrst klobas. To je obenem umetnost in znanost. Številne evropske kulture imajo dolgo tradicijo in veliko regionalnih specialitet na področju priprave, peke in postrežbe klobas. Baudrexel nam je ponudil svoje najboljše nasvete za to, kako žar kar najbolje izkoristiti. »Pri klobasah je treba začeti z nizko vročino in zaključiti z višjo, ki bo na njih pustila lep vzorec in jim dodala okus in barvo,« svetuje. »Prižgite nekaj briketov in pustite, da se počasi prižgejo še preostali, ki so v bližini – kot učinek domin. Zmanjšajte količino zraka, ki ga spuščate v žar, saj bo preveč zraka povišalo temperaturo.«



Merguez à la Baudrexel
Če vas zanima pristop Martina Baudrexela k začinjeni francoski klasiki, obiščite našo spletno mesto. Tam boste našli njegov najljubši recept za klobase merguez ter navodila, kako jih pripraviti.

NAJBOLJŠA WEBROVA IZBIRA:



Naš KAMIN ZA PRIŽIGANJE RAPIDFIRE je najhitrejši in najbolj priročen način za prižiganje oglja



Webrovi BRIKETI gorijo dolgo, intenzivno in so 100-% naravni

Skrivnost popolno pripravljenih klobas se začne s pripravo. Številni se z nostalgijo spominjajo peke na oglju stare šole, a visokokakovostni briketi zagotavljajo daljši čas gorenja, ki vročino enakomerno razporedi, ne da bi to ogrožalo svež, dimljen okus pekoče klobase merguez ali tradicionalne poljske klobase. Od Anglije do Italije in od Poljske do Španije – privlačnost žara na oglje je univerzalna. Baudrexel pritrjuje: »Dandanes obstajajo krasni plinski žari, ki zagotavljajo izvrstne rezultate peke, vendar imam jaz rajši okus po dimu, ki ga peka z briketi doda klobasam.«

»Za pripravo briketov rad uporabim kamin za prižiganje, ker je tako hiter in učinkovit,« pravi. Zaradi prezračenih prostorov kamina za prižiganje med segrevanjem ogenj gori pod briketi, trpežen ročaj pa vaše roke varuje pri sipanju oglja iz kamina v žar. »Če želite peči dlje kot traja dimljenje teh klobas, morate uporabiti gorivo dobre kakovosti, ki enakomerno gori daljši čas,« je še povedal Baudrexel. Zdaj pa za žar!

EVROPSKE KLOBASE

Iz velikega nabora klobas s stare celine smo izbrali najboljše med najboljšimi.

1. NÜRNBERGER (Nemčija)
Meso: Svinjina
Začimbe: Majaron
Postrezite z: rahlo popečenim kislim zeljem

2. CHIPOLATA (Francija)
Meso: Svinjina
Začimbe: Sol, poper in zelišča
Postrezite s: krompirjem, solato, tabulejem ali svežo zelenjavo

3. SALSICCIA (Italija)
Meso: Svinjina
Začimbe: Koromač in čilijevi kosmiči
Postrezite s: krompirjem in kislim zeljem

4. ROD POLSE (Danska)
Meso: Predvsem goveje, čeprav nekateri dodajo ovčjega za dodatni okus
Začimbe: Poper, muškatni orešček in piment
Postrezite s: štručko za hot dog z narezanimi kumaricami, gorčico in omako remoulade

5 CUMBERLAND (Združeno kraljestvo)
Meso: Svinjina
Začimbe: Žajbelj, timijan in kajenski poper
Postrezite s: kremastim pirejem in omako ter dekoracijo iz vodne kreše

6. KIELBASA (Poljska)
Meso: Različno glede na regijo, a običajno svinjsko
Začimbe: Prekajene s česnom, poprom in pimentom
Postrezite s: v ponvi praženim krompirjem in ocvrto čebulo

7. BOTIFARRA (Španija)
Meso: Svinjina
Začimbe: Rahlo popoprano, včasih z malce tartufov
Ponudite z: belim fižolom, prelitim z oljem in sotiranim česnom

Srednja vročina

OGREVANJE

Zavihajte rokave, zadeve postajajo vroče. Ko se temperatura v žaru dviguje, se namreč vaše možnosti za odlične recepte, ko se hrana kar topi v ustih, množijo. Ko boste presegli temperaturo 160° C, lahko pričnete s pripravo nabodal v slogu ulične hrane, rezancev, praženih v voku, celo celega piščanca na pločevinki, pečenega do popolnosti s posebnimi Weber pripomočki. Peka na žaru na srednji vročini se morda zdi dolgočasna, a okusi pripravljene hrane so vse prej kot to.

SREDNJA 160–230° C

Tečaj za mojstre perutnine

KUHARSKEGA MOJSTRA SIMONA RIMMERJA SMO VPRAŠALI, KAKO PRIPRAVITI POPOLNEGA PIŠČANCA NA ŽARU.

Piščanec, ki je sočen in hrustljav? Zaupajte nasvetom Simona Rimmerja

»Piščanec na pločevinki piva je krasna jed za peko in ena od najboljših jedi, ki jih lahko spečete na žaru, tudi, če ste začetnik,« pravi britanski kuhar Simon Rimmer. Kot kuhar samouk ve, kako pomembno je začeti z recepti, ki ustrezajo nivoju znanja. Zaradi nastopov v oddajah mreže BBC *Something for the Weekend* in Channel 4 *Sunday Brunch* s Timom Lovejoyjem je postal velika zvezda. Poleg tega je avtor številnih knjig in se še naprej pojavlja na televiziji. Trenutno je voditelj oddaje *Britain's Favourite Food*. In ena njegovih najljubših jedi? Klasika peke na žaru, sočen piščanec z okusom piva. »Ne boste verjeli, kako neverjetne rezultate boste dobili! Piščanec bo sočen in poln okusa, vi pa si boste lahko privoščili resnično veliko ustvarjalnosti in jedi dodali malenkosti, zaradi katerih bo to postal vaš lasten recept.« Sam za to raznoliko jed priporoča maslo, zeliščа in močno pivo. »Pripravite lahko maslo poljubnega okusa. Eden mojih najljubših okusov je maslo s pehtranom in limono« S tem receptom okus zlahka prenesete na meso: »Vse, kar morate narediti, je, da kožo piščanca povlečete z mesa in vmesni prostor napolnite z zeliščnim maslom, ki piščancu da izjemno sočnost. Kožo zelo rad močno začinim s soljo in poprom, da postane lepo hrustljava. Kar zadeva tekočino, rad uporabim pivo pale ale ali temno stout pivo, ki poskrbi za veliko okusa in dobro aromo.«



Recept lahko preizkusite tudi z uporabo stojala za perutnino Weber. "2 v 1" stojalo je sestavljeno iz posode za tekočino na sredini, ki piščancu zagotavlja oporo, okus, hrustljavo kožo in sočno meso, in pladnja, v katerem spečete zelenjavno prilogo. »Ta pripomoček je povsem preprosto uporabljati; v sredini je posodica, v katero nalijete želeno tekočino, nato pa piščanca dobesedno posedete nanjo. Videti je nenavadno, vendar je briljantno!« Poleg tega so možnosti, kaj vse dati v posodico, praktično neskončne. »Jed običajno imenujemo piščanec na pločevinki piva, vendar je v resnici pomembna tekočina. Uporabite lahko vodo z okusom, pivo ali vino.« Ko preizkušate nov recept, je vedno težko presoditi, kdaj je piščanec pripravljen. Rimmer predlaga, da se osredotočite na notranjo temperaturo piščanca, ne pa na to, kako dolgo traja priprava. »Če želite biti prepričani, da je meso resnično pečeno, mora doseči 75° C,« pravi. »Webrov termometer iGrill je odličen, kar namesto vas opravi vso delo.« S samo nekaj pripomočki in nasveti profesionalcev lahko tudi vi pripravite nabolj sočnega in hrustljavega piščanca daleč naokoli.

NAJBOLJŠA WEBROVA IZBIRA:



"2 v 1" dodatek Gourmet BBQ System STOJALO ZA PEKO PERUTNINE vam omogoča, da hkrati pečete perutnino in priloge

PIŠČANEC
NA PLOČEVINKI PIVA

S PEHTRANOVIM MASLOM

ŠT. PORCIJ: 4–6
ČAS PRIPRAVE: 10 minut
ČAS PEKE: 1 ura 10 minut
TEMPERATURA JEDRA: 75° C
POSEBNA OPREMA: Stojalo za peko perutnine GBS

polovica kamina za prižiganje
Srednja vročina
Srednja vročina

2 kg celega piščanca iz proste reje
1 žlica repičnega olja
1 pločevinka temnega piva stout (kot je Guinness)
2 olupljena stroka česna

Pehtranovo maslo
15 g svežega pehtrana
50 g nesoljenega masla
½ limone
Sol in sveže mlet črni poper

Marinada
½ žličke komarčkovih semen
1 žlička suhega rožmarina
1 žlička suhega timijana
1 žlička zrnastega česna
1 žlička roza poprovih zrn
½ žličke mletega črnega popra
½ žličke mehkega rjavega sladkorja
½ žličke morske soli

1. Najprej pripravite marinado za piščanca, tako da na drobno zmeljete vse sestavine s tolkačem in terilnikom.

2. Zeliščno maslo pripravite tako, da na drobno seseklјate pehtran (eno vejico prihranite za pozneje). Naribajte lupino polovice limone. Maslu dodajte seseklјan pehtran in limonino lupinico ter sol in poper. Mešajte, dokler ni maslo enakomerno premešano.

3. S prsti maslo previdno nanesite med kožo in meso surovega piščanca. Posebej previdni bodite, da ne pretrgate kože.

4. Rahlo naoljite zunanjost piščanca in ga enakomerno premažite z marinado.

5. Polovico skodelice na sredini stojala za peko perutnine GBS napolnite s temnim pivom stout. Dodajte česen in preostalo vejico pehtrana.

6. Piščanca trdno postavite na posodico stojala za peko perutnine GBS in se prepričajte, da stoji stabilno ter pokončno. Odrežite krhelj limone in z njim zaprite odprtino za vrat – para bo ostala znotraj trupa in ne bo ušla.

7. Če želite, lahko zdaj na stojalo za peko perutnine dodate rahlo naoljeno in začinjeno mlado gomoljno zelenjavo (okrog zunanje strani piščanca).

8. Žar pripravite za posredno vročino, na okrog 180° C. Če uporabljate žar na oglje, boste potrebovali za polovico kamina za prižiganje prižganih briketov.

9. Piščanca postavite na posredno vročino in zaprite pokrov. Pecite ga okrog 1 ure in 10 minut ali dokler temperatura jedra ne doseže 75° C. To lahko preverite z Webrovim termometrom za takojšnje odčitavanje.

10. Preden ga narežete, pustite, da piščanec počiva 10 minut.

Pripomoček: Vrtljiv raženj

Brez truda: hrano naložite na nabodalo in pustite, da delovanje motorja opravi vse delo.

Na nabodalo spravite celo velike ptice: preprosto z žara odstranite rešetko za peko in posodo za odvečno tekočino in pustite, da sistem za upravljanje maščobe opravi preostalo.

Vilice iz nerjavečega jekla so oblikovane za velike in majhne kose mesa.



Morate nahraniti veliko ust? Vsi vrtljivi ražnji in motorji so primerni za kose mesa, težke do 9 kg.

Z VRTLJIVIM RAŽNJEM WEBER LAHKO POČASI PEČETE KATERIKOLI KOS MESA KAR NEPOSREDNO NA TERASI.

Z uporabo vrtljivega ražnja so možnosti priprave hrane neskončne – piščanec ali puran s hrustljavo kožo, nežna rebrca, jagnječje stegno, porchetta s hrustljavim in dimljenim svinjskim plečetom (če jih naštejemo samo nekaj). Vrtenje zagotavlja izjemne okuse, ki jih ne morete doseči na noben drug način. Vrtljiv ražnj nežno obrača hrano nad rešetko za peko in enakomerno razporeja vročino. Meso se zato vlaži kar samo in vsakič ostane sočno. Kupite lahko vrtljiv ražnj za vse žare Weber: Q, Pulse, Spirit, Genesis in obroč za vrtljiv ražnj za žare na oglje. Ne glede na to, kateri žar imate doma, peka z vrtljivim ražnjem vas bo navdušila.



Klasični piščanec na ražnju – zdaj lažje kot kadarkoli prej!



Na ražnju lahko brez težav pripravite tudi slastno svinjsko pečenko.

KAKO DELUJE

- Če uporabljate žar s pokrovom ali model Weber Q, odstranite rešetko za peko in namestite obroč/zaščito.
- Motor pritrdite na konzolo.
- Na nabodalo namestite notranje vilice, nato nanj in čez vilice potisnite hrano in jo pritrdite. Na nabodalo nato namestite zunanje vilice in jih pritisnite ob hrano, nato jih pritrdite.
- Konico nabodala vstavite v motor, položite ga v ležeči položaj in pustite, da zdrsne na svoje mesto.
- Povežite z napajanjem, pritisnite gumb, da se meso obrne, in zaprite pokrov.



Neverjeten okus ulične hrane, poustvarjen doma

Obvladajte!

OD BOMBETK S TRGANO SVINJINO DO NABODAL S KOŠČKI GOVEJEGA MESA – NAJBOLJŠE PRI TRENDU ULIČNE HRANE JE, DA JO LAHKO BREZ TEŽAV PRIPRAVITE TUDI DOMA.

Stojnice z ulično hrano v zadnjem času preplavljajo majhna in velika mesta po celem svetu, ponujajo pa veliko več od povprečnih hamburgerjev in priloge mehkega ocvrtega krompirčka. Vsak papirnati krožnik s teh stojnic prinaša svojo zgodbo. Včasih je to prijetna šala, ki jo kuharski mojster pove lačni stranki (dokaj značilen prizor pri stojnicah s hrano), spet drugič je to zgodba o hrani sami: na kateri kmetiji je bila vzrejena krava ali kako je začimba pripotovala z daljnih indijskih hribov na londonske ulice. Kakorkoli že – pri ulični hrani nikoli ne gre samo za to, da si pred vrnitvijo v pisarno na hitro napolnite želodec. Gre predvsem za doživetje obroka.

Richard Johnson, ustanovitelj nagrad European Street Food Annual Awards in avtor prodajne uspešnice *Street Food Revolution*, meni, da je gibanje ravno zato tako priljubljeno po celem svetu. »Za doživetje gre,« pravi. »Ko vidiš nekoga, ki dejansko kuha, iz nič, z izdelki, ki jih pozna in razume, do katerih čuti strast: to je zelo navdihujoče.« Pravzaprav je tako navdihujoče, da je pogosto potreben samo en ulični obrok, da začnejo ljudje sanjati o tem, kako bi gibanje ulične hrane preselili domov, na lastne žare in jedilne mize.

NA VAŠI TERASI

Na srečo je to s pravimi sestavinami (in Webrovo ponudbo žarov in pripomočkov za peko na žaru) povsem možno. Ulična hrana temelji na predpostavkah, da je poceni, sezonska in sveža. S kvalitetnim mesom in svežo zelenjavo je izkušnja ulične hrane že na dosegu roke. Dodati morate samo še aromo dima, karamelizacijo sladkorjev in razbeljeno vročino kovine. Nobene potrebe ni po finih penicah ali obskurnih dekoracijah. Hrana je za ljudi. »Razvita je za vsakogar,« pravi Johnson, in dodaja: »In takšna bi morala biti najboljša ulična hrana: vključujoča, ne glede na spol, starost ali rasne razlike. Pomembno bi moralo biti samo to, da stojimo v krogu in se družimo.« Po možnosti imamo v rokah še ledeno hladno pijačo, hrana pa je na poti – vroča in sveža ter z zgodbo, ki jo boste pripovedovali še veliko let. Bi radi vzdušje ulične hrane prenesli v lasten dom? Potem preizkusite naš tipičen recept za sočna goveja nabodala ali pa si rezervirajte mesto na posebnem tečaju peke ulične hrane z žara v najbližji Webrovi akademiji peke na žaru, kjer boste podrobneje spoznali uporabljene tehnike.

KEBABI S STEAKOM IN PARADIŽNIKI

Z AVOKADOVO OMAKO

Polovica kamina za prižiganje · Srednja vročina · Srednja vročina

ŠT. PORCIJ: 4
ČAS PRIPRAVE: 15 minut
ČAS PEKE: 8 minut
POSEBNA OPREMA: Nabodala

Omaka
1 avokado
Kos kumare (5 cm)
4 žlice kisle smetane
1 mlada čebula, nasekljana
4 žličke sesekljanega kopra
sok 1 limone
⅛ žličke čili omake
morska sol

Začimbe
1 žlička mletega česna
1 žlička gorčice in čistega čilija v prahu (na kebab)
½ žličke paprike v prahu, mleti koriander, mleta kumina in groba morska sol
1 kg ramsteka (steak pin-bone, debel 3 cm) brez odvečne maščobe, narezanega na 3-cm kocke, 24 češnjevih paradižnikov, olje

1. Odstranite meso iz avokada. Olupite in na grobo nasekljajte kumaro. Avokado, kumaro, kislo smetano, mlado čebulo, koper in limetin sok v mešalniku zmešajte v gladek pire. Po okusu vmešajte čilijevo omako in sol.

Omako vlijte v posodo in jo pustite pokrito v hladilniku do postrežbe hrane. Pred postrežbo pustite, da se ogreje na sobno temperaturo.

2. Razpostavite kovinska, lesena ali bambusova nabodala. Lesena in bambusova nabodala morate vsaj 30 minut namakati v vodi, da se zmehčajo.

3. Žar pripravite za srednjo neposredno vročino (175–230 °C).

4. V posodi zmešajte mešanico začimb. Dodajte na kocke narezani steak in premešajte, da so kocke enakomerno prekrite z začimbami. Meso in paradižnik izmenično natikajte na nabodalo. Meso in paradižnik rahlo in enakomerno premažite z oljem.

5. Rešetko za peko očistite s ščetko. Kebabe pecite na srednji neposredni vročini z zaprtim pokrovom do želene stopnje zapečenosti, okrog 8 minut za roza/rdeče (srednje zapečeno). Občasno jih obrnite. Vzemite jih z žara.

6. Kebabe ponudite s pekočo omako.



ULIČNA HRANA Z VZHODA PRIHAJA NARAVNOST IZ OGNJA IN Z VELIKO OKUSA.

Pristna azijska ulična hrana je preprosta in okusna. Temelji azijske ulične hrane so globok, masten umami, priprava jedi na vročini in kanček pekočih začimb – to velja tudi za najbolj znane jedi, kot sta recimo indonezijski goreng ali izjemno okusen pad thai, ki ga ponujajo na stojnicah po celotni Tajski.

Nabolj pomembna pa je svežina. To ni hrana, ki bi se cel dan namakala v lastnih sokovih, ampak se pripravlja sproti, neposredno nad ognjem v neznosni vročini – še posebej to velja za klasične kitajske, na hitro prepražene, ulične jedi (stir-fry).

Vsak izkušen uporabnik voka ve, da sta za hitro praženje hrane ključna dva dejavnika: vročina in priprava. Sicer je vok možno uporabljati tudi na štedilniku, a poln potencial voka lahko izkoristite samo, kadar ga vročina objame.

Enako pomembne so tudi sveže pripravljene sestavine. Čarovnija na hitro prepraženih jedi temelji na hitrem premikanju hrane v voku. Jedi, pripravljene na ta način, imajo močno izražene okuse kitajske kuhinje, hkrati pa ohranjajo hrustljavost in mehkobo. Pravilno hitro praženje jedi se zmeraj meri v sekundah, več je nesprejemljivo. Azijski kuharji hitre hrane zmeraj trdijo, da sta vok in razbeljeno oglje njihova najboljša prijatelja.

Ker za tak način peke priprava oglja vseeno zahteva svoj čas, je za pripravo azijskih jedi veliko bolj primerna kombinacija Webrovega plinskega žara Genesis® II in težkega voka iz litega železa. Tako boste hitro dosegli visoko vročino in jo brez težav nadzorovali. Omenjena kombinacija je primerna tudi za druge klasike azijske ulične hrane – meso v trakcih, hitro popečeno na ognju, hrustljavo pečen riž ali bogate japonske juhe.

KAJ JE SOJINA OMAKA?

Sojina omaka je ena najstarejših in najbolj priljubljenih oblik fermentacije v človeški zgodovini. Globok, sladek, tipičen umami okus je predvsem rezultat dolgo fermentirane soje (tradicionalno tiste, ki raste pod zemljo). Sojina podlaga je osnova za okuse neštetih jedi na Kitajskem, od koder izvira, pa tudi drugod po vzhodni Aziji.





PEKOČ STIR-FRY

S TOFUJEM IN KUHANIM RIŽEM S SEZAMOM

Polovica kamina za prižiganje · Srednja vročina · Srednja vročina

ŠT. PORCIJ: 4
ČAS PRIPRAVE: 20 minut
ČAS PEKE: 15 minut
POSEBNA OPREMA: Vok GBS

1 na tanke rezine narezana rdeča čebula
3 na tanke rezine narezani stroki česna
7-cm nariban kos ingverja
4 mlade čebule, narezane na 2-cm kose
350 g na majhne kocke narezanega trdega tofuja
100 g graha v strokih, narezanih na polovico
50 g narezanih svežih gob shitake
1 rdeča ali rumena paprika, narezana na tanke rezine
1 svež rdeči čili, narezan na tanke rezine
½ šopka na grobo sesekljanega svežega koriandra
100 g nesoljenih indijskih oreščkov
Rastlinsko olje
2 žlici malo soljene sojine omake
1 žlica sezamovega olja
1 limeta
Sol in poper
Sladkor

1. Segrejte žar za neposredno peko na žaru pri 200–230° C. Zmešajte česen, ingver, čili, mlado čebulo in rdečo papriko. Zmešajte še drugo zelenjavo in koriander pustite ob strani. Ločite obe mešanici.

2. Vok postavite na žar in pustite, da se segreje. Dodajte kanček olja (začeti se mora kaditi), nato dodajte tofu, ga dobro začinite s soljo in poprom in popecite, da porjavi. Prenesite na krožnik.

3. Dodajte še malo olja. Nato dodajte čili in čebulno mešanico. Malce premešajte, preden dodate še drugo mešanico. Zelenjavo obrnite in premešajte v voku, če je to mogoče. Zelenjavo premikajte z leseno žlico vsakih nekaj sekund, da nekaj časa leži na vročem dnu voka. Dodajte dober ščepec sladkorja, soli in popra.

4. Po minuti ali dveh bi se zelenjava morala začeti mehčati. Dodajte tofu, sojino omako in sezamovo olje ter zmešajte. Po približno 30 sekundah je zelenjava pripravljena. Zelenjavo položite v servirno posodo, jo posujte z indijskimi oreščki in koriandrom, ožemite limeto in uživajte! Ponudite s kuhanim jasminovim rižem s praženimi sezamovimi semeni.

NAJBOLJŠA WEBROVA IZBIRA:



Eksperimentirajte z novimi okusi z Webrovim VOKOM sistema GOURMET BBQ SYSTEM



NAJBOLJŠE SLADICE PRIDEJO NARAVNOST Z ŽARA. VEČ O TEM BOMO IZVEDELI OD PRIZNANEGA DANSKEGA KUHARJA THOMASA HERMANA.

Kuharski mojster z Michelinovimi zvezdicami Thomas Herman iz čokoladnice Arriba Nacional se spozna na sladice. V karieri, polni nagrad, je danski kuharski mojster delal v najboljših kuhinjah na svetu in evropski gastronomski sceni zagotavljal potrebne odmerke ustvarjalnosti. Zdaj je Herman sprejel nov izziv v bližini slavne ulice za pešce Strøget v Kopenhagnu; v čokoladnici Arriba Nacional, ki se ob večerih spremeni v intimen klub za večerje za osem ljudi. Za tiste, ki imajo s srečo, se Herman znova postavi za štedilnik (ali žar) in ustvarja posebne izkušnje s hrano, tako kisle kot sladke.

Sladice iz žara zaradi svojih edinstvenih okusov in arom ponujajo širok nabor razburljivih možnosti za vsakega kuharskega mojstra. »Večina ljudi najbrž niti ne pomisli, da bi sladice pripravljali na žaru, a to vas sili k razmišljanju zunaj okvirjev in ustvarjalnosti z aromo dima, nadzorom vročine in drugimi vznemirljivimi dejavniki.« Stopljena čokolada, polna opojnih okusov, je recimo čudovit preliv za jagode. Lahko je celo glazura za okusno torto, ki v Webrovi litoželezni posodi (Dutch oven) doseže svojo popolnost prav na žaru.

Herman posebej rad pripravlja flambirane palačinke, nežno pečene na žaru, v ponvi iz Webrovega sistema Gourmet BBQ System – klasično jed, ki dopušča veliko ustvarjalnosti, saj jo lahko postrežemo s številnimi prelivi. Kuharski mojster Herman sicer priporoča prestižno jagodičevje s kavno aromo z rahlo prepraženimi sesekljanimi lešniki. »Zelo visoka, neposredna vročina litega železa palačinkam v primerjavi s peko v ponvi daje bolj hrustljav, karameliziran okus.«

Kot poudarja kuharski mojster – sladice z žara poskrbijo za izkušnjo, ki presega pričakovanja. »Ko pečete sladico na žaru na oglje, ji to doda veliko arome in edinstven, organski okus,« pojasnjuje. »Vzdušje ob druženju z ljudmi, ki jih imate radi, ob žaru zunaj na prostem je neprecenljivo.« Sladice na žaru so postale vroč dodatek menija: so edinstvene, okusne in vedno bolj priljubljene.



KLASIČNE PALAČINKE

S KAVO, VANILJO IN ROBIDAMI

ŠT. PORCIJ: 4
ČAS PRIPRAVE: 15 minut
ČAS PEKE: 15 minut
POSEBNA OPREMA: Ponev za peko GBS

Polovica kamina za prižiganje
Srednja vročina
Srednja vročina

Palačinke
200 g moke
30 g sladkorja
1 strok vanilje
1 ščepec soli
½ žličke kardamoma
Lupina ½ limone
3 jajca
300 ml polnomastnega mleka
50 ml piva
Maslo za cvrtje

Omaka
80 g sladkorja
30 g masla
200 ml blage kave (sveže kuhane)
40 g rjavega sladkorja
1 strok vanilje
100 g robid
50 g borovnic
50 g rahlo prepraženih sesekljanih lešnikov
Pest cvetov rdeče kislice
Vaniljev sladoled

1. Strok vanilje prerežite in iz njega odstranite semena ter strok shranite za pozneje.

2. V posodi zmešajte moko, sladkor, vaniljev sladkor, sol, kardamom in limonino lupinico. Med mešanjem dodajte mleko in pivo.

3. Med mešanjem dodajajte jajce za jajcem. Temeljito zmešajte testo, da ne ostanejo nobene grudice. Za eno uro ga postavite v hladilnik.

4. Žar pripravite za neposredno vročino, na 200° C. Ponev za peko GBS položite na rešetko za peko GBS in jo segrejte.

5. Na ponev za peko dodajte maslo in specite palačinke eno za drugo. Enkrat jih obrnite. Po potrebi dodajte več masla. Ko so palačinke pečene, jih zložite v trikotnike in jih pokrijte.

6. Na rahlo karamelizirajte sladkor na ponvi za peko, dodajte maslo in strok vanilje in pustite, da maslo med mešanjem zacvrči. Dodajte kavo in rjavi sladkor ter pustite, da počasi vre, da se sladkor raztopi. Za gostejšo teksturo pustite, da se karamelizirani sladkor malce reducira.

7. V karamelno omako dodajte osem zloženih palačink in jih previdno segrejte. Enkrat obrnite. Ko so palačinke vroče, dodajte robide in borovnice. Hitro segrejte.

8. Palačinke na krožniku okrasite z jagodičevjem in rdečo kislico ali ponudite kar na ponvi za peko. Pred postrežbo palačinke potresite z sesekljanimi lešniki. Ponudite s sladoledom.

NAJBOLJŠA WEBROVA IZBIRA:



Sladice lahko enostavno pripravite v POSODI ZA VAFLJE IN SENDVIČE GBS



Torta na žaru? Zakaj pa ne. z LITOŽELEZNO POSODO (DUTCH OVEN) GBS.



Flambirane palačinke najlažje pripravite v LITOŽELEZNI PONVI GBS

VISOKA 230–290° C

Visoka vročina

MOČNO POPEKANJE, KI PUSTI VTIS

Ko vaš žar doseže temperature nad 230° C, lahko uporabite recepte za jedi, ki jih morate peči na visoki vročini. S tem ne mislimo receptov, ki vam padejo na pamet kar med samo peko, ampak preizkušene klasične jedi, ki bodo osrečile celotno družino. Recimo sočen, mehak steak, spečen natančno tako, kot želijo vaši gostje. Ali pa hobotnica, na hitro popečena v zelo vroči ponvi. In morda najbolj priljubljena jed med vsemi: pica v napolitanskem slogu.



VISOKA 230–290°C

Popoln steak

NE GLEDE NA TO, KAKO ZAPEČEN STEAK ŽELITE, NAŠI VROČI NASVETI BODO POSKRBELI ZA TO, DA BO VSAKIČ RAVNO PRAVŠNJI.

Popolno pečen steak je pogosto videti kot izmuzljiv dosežek, ki ga je bolje prepustiti visokousposobljenim profesionalcem. Na srečo je resnica veliko bolj preprosta. Z nekaj znanja, izkušnjami in pravo opremo je peka popolnih steakov na žaru presenetljivo enostavna naloga. Upoštevajte te kratke smernice in jed na nivoju restavracij s petimi zvezdicami bo na vašem krožniku, ne da bi vam bilo treba opraviti rezervacijo.

Najprej izberite kos mesa. Tanjši kosi se hitreje spečejo, vendar je manevrski prostor med surovim in prepečenim steakom manjši. Poiščite kose mesa, ki so debeli vsaj 2,5 cm. Pozorni bodite tudi na videz mesa. Pečen kos mesa, ki je skoraj brez maščobe, bo trd in brez okusa, pri marmoriranem kosu z belimi žilami maščobe pa bodo vaši grižljaji mehki in sočni. Pri nas so zelo priljubljeni T-bone steaki, okusna kombinacija pljučne pečenke in rostbifa. Lahko se odločite tudi za bržolni steak, filet mignon ali hanger steak. Če ste v dvomih, kateri kos kupiti, vam bo z veseljem pomagal vaš lokalni mesar.

Začiniti ali ne? Obstaja veliko mešanic začimb, ki jih preprosto pripravite in bodo vašemu steaku dodale okus. Marinade – mešanice olja, kisline (kot so citrusi ali kis) in sestavine, kot so zelišča ali sladkor – so odlične za mehčanje, a se mora meso v njih namakati vsaj eno uro. Če se vam mudi, vsako stran steaka začinite s precejšnjo količino soli in popra in *voilà*!

Ko je meso pripravljeno, je čas, da se lotite še prirave žara. Webrova GBS Searing rešetka, izdelana iz litega železa, bo ohranjala vročino in zagotavljala, da se steak speče enakomerno. Položite ga neposredno na visoko vročino, ki bo zapekla zunanjost, hkrati pa notranjost ohranila sočno. Pecite 1–2 minuti ali dokler se steak ne lovi več na rešetko, potem ga enkrat obrnite. Po dodatnih 1–2 minutah peke meso preselite na posredno vročino – tu se bo peklo naprej in doseglo želeno temperaturo v sredici, ne da bi zunanjost počrnela. Ko je meso pečeno, ga vzemite z žara. Preden ga postrežete, ga pustite nekaj minut počivati.

Kako natančno ugotovite, da je steak pečen? Uporabite svoj Weber iGrill. Sonda za meso, odporna proti vročini, namreč nadzoruje temperaturo steaka v sredici, zato ugibanje ni več potrebno. Nekaterim je všeč, da imajo njihovi steaki na zunanji strani vzorec, medtem ko so v notranjosti temno rdeči, spet drugim je bolj všeč, da so enakomerno rjavi. Idealen steak je torej stvar vsakega posameznika. Ne glede na to, ali ga imate radi pečenega rare, well done, ali (najverjetneje) nekje vmes; iGrill vam bo pomagal, da vsakič pripravite popolnega.

Kako zapečeno je "zapečeno"

ZA ODLIČNE STEAKE, PEČENE TAKO, KOT VAM JE VŠEČ, MED PEKO SPREMLJAJTE TEMPERATURO MESA V SREDICI.

NAJBOLJŠA WEBROVA IZBIRA:



TERMOMETER ZA HITRO MERJENJE prikaže digitalni odčitek temperature vaše hrane v treh sekundah



Do profesionalnega vzorca s SEARING REŠETKO GBS

S termometrom iGRILL ste lahko prepričani, da bo vsak gost dobil tako pečen steak, kot mu je všeč.



ZELO NA HITRO ZAPEČENO (ULTRA-RARE)
46–49°C

HITRO ZAPEČENO (RARE)
52–55°C

SREDNJE-HITRO ZAPEČENO (MEDIUM-RARE)
55–60°C

SREDNJE–DOBRO ZAPEČENO (MEDIUM-WELL)
65–69°C

DOBRO ZAPEČENO (WELL DONE)
VEČ KOT 71°C



Denny Imbroisi pred svojo restavracijo IDA v 15. okrožju v Parizu.

Predjedi dajo večerji prefinjeno noto, poskrbijo za dogajanje in definirajo vzdušje večera. Kuharski mojster Denny Imbroisi, ki vodi priznano pariško restavracijo IDA, ve o prefinjenosti vse. Kljub temu, da je rojen na Kalabriji v južni Italiji, zelo dobro pozna prefinjeno eleganco francoske kuhinje: v restavraciji Jules Verne je namreč delal celo pod vodstvom Alaina Ducasseja, kar je verjetno vrhunec galske odličnosti. Zavidanja vreden dosežek! Pregovor pravi, da jemo z očmi, zato mora vaša jed najprej dobro izgledati, pravi Imbroisi. »Predjedi morajo biti najboljši del obroka, tudi vizualno, saj morajo biti ljudje takoj navdušeni.« Priporoča, da predjedi pripravite na plošči za peko Weber, idealnem pripomočku za hrano, ki zahteva skrbno pripravo. »Seveda je treba peko nadzorovati, vendar je to na plošči lažje, četudi ste zgolj ljubiteljski kuhar.« Dvostranska površina plošče je idealna za peko delikatne hrane, ki bi jo bilo sicer nemogoče speči na rešetkah na žaru, še posebej, če želite, da hrana izgleda lepo. Plošča za peko je izdelana iz litega železa, prevlečenega z emajliranim porcelanom, ki dodatno zadržuje in razporeja vročino ter enakomerno peče hrano. »Lep primer je recept za pečeno hobotnico z avokadom in paradižnikom: hobotnica je imela enakomerno in lepo barvo. S ploščo za peko je na žaru mogoče peči tanjše, nežnejše sestavine, lepo pa se da izkoristiti tudi mesne sokove. V primerjavi s klasično uporabo žara z rešetkami je plošča za peko resnično nadgradnja.«



Površina plošče za peko pokrije polovico žara, zato lahko med peko mesa hkrati pečete tudi zelenjavo, perutnino,... – karkoli želite. Za pripravo predjedi v spodnjem receptu je Imbroisi uporabil ploščo za peko na električnem žaru Pulse. »Prikaže trenutno temperaturo peke in jo ohranja ... Amaterskim kuharjem resnično priporočam nakup električnega žara, ker je natančen in ga je preprosto uporabljati.« Plošča je tudi dober pripomoček za peko na Weber plinskih žarih in žarih na oglje: prepričajte se samo, da ste ploščo za peko pred uporabo dobro segreli.

Plošča za peko je eden najbolj raznolikih Webrovih pripomočkov, kar jih lahko kupite. Dodatek, ki ga preprosto morate imeti v kompletu dodatne opreme!

HOBOTNICA À LA PLANCHA

Z NA ŽARU PEČENIM AVOKADOM IN PARADIŽNIKOM

Poln kamin za prižiganje · Visoka vročina · Visoka vročina

ŠT. PORCIJ: 4
ČAS PRIPRAVE: 20 minut
ČAS PEKE: 9 minut
POSEBNA OPREMA: Plošča za peko

360 g kisle hobotnice (pripravljene za peko na žaru)
1 paradižnik volovsko srce
3 razpolovljeni avokadi
2 surovi rdeči pesi
1 cela barvna cvetača (rumena ali vijolična)
2 vinogradniški breskvi
100 g belega balzamičnega kisa
50 g ekstra deviškega oljčnega olja
Sok 2 rumenih limon
Vejice kreše ali bazilike
Sol, poper

1. Umijte, olupite in pripravite sestavine. Avokado prerežite na polovico, odstranite sredino in ga pustite ob strani, ker ga boste pekli na plošči za peko. Breskve prerežite na štiri dele in jih pustite, da se 15 do 20 minut marinirajo v belem balzamičnem kisu. Paradižnik narežite na debele okrogle rezine. Odlomite majhne cvetove cvetače in jih na tanko narežite. Z rezalnikom narežite rdečo peso na trakove in jih ohladite v posodi z ledeno vodo (med 2 in 10°C) skupaj z zelišči, da ohranite barve in teksture.

2. Pripravite žar za peko na neposredni vročini pri 240°C, predhodno segrejte ploščo za peko.

3. Ko je plošča za peko vroča, popecite šest polovic avokada, 2 minuti na vsaki strani. Polovice, ki jih boste postregli, shranite, drugi dve pa stran od vročine z vilicami zmečkajte v omako guacamole. Vmešajte eno žličko (5 ml) oljčnega olja, ščepec soli in popra ter pustite, da v omaki ostanejo koščki.

4. Na ploščo za peko vlijte malce oljčnega olja, nanjo položite hobotnico in paradižnike ter jih pecite okrog 5 minut. Pazite, da je oboje dobro pečeno iz vseh strani.

5. Na sredino (pisanega in okroglega) krožnika vsake porcije položite paradižnik, dodajte polovico pečenega avokada, napolnjenega z domačo omako guacamole, nato pa nanj položite hobotnico. Za zaključek dodajte trakove rdeče pese, breskve, krešo in narezane cvetove barvne cvetače ter jed po okusu pokapljajte z oljčnim oljem.



VISOKA 230–290 °C

Slahka do okusa po Italiji

PRIPELJITE OKUS ITALIJE NA SVOJO TERASO S POPOLNIMI PICAMI NA ŽARU.

Italijani to počnejo bolje: za klasičen italijanski okus.

Italija je zaradi svojih izjemnih naravnih lepot in legendarne kulinarike ena od najbolj priljubljenih potovalnih destinacij. Koloseja seveda ne moremo premakniti iz Rima, kot tudi ne gondoljerjev iz Benetk, a kos Italije lahko vseeno brez težav odnesemo domov. Peka prave pice s tanko, hrustljavo skorjo, stopljenim sirom in paradižniki, po kateri se ti cedijo sline, bo vašo teraso spremenila v slikovite ulice Neaplja. Beseda pizza sicer izvira iz 10. stoletja, a sodobna pica, testo za kruh s sirom na vrhu, se je začela v Neaplju prodajati v 18. stoletju. Danes je pica eden izmed najpomembnejših italijanskih kulinaričnih izvoznih artiklov, ki fascinira celo ustvarjalce visoke kulinarike: Francozi pojedo okrog 10 kg pice na prebivalca na leto, kar je v letu 2015 po vsej državi zneslo neverjetnih 819 milijonov pic.

Za pico je potrebnih le nekaj sestavin, zato je kakovost vsake izmed njih izjemnega pomena. Klasična napolitanska pica je obložena z mocarelo, paradižniki in baziliko, dodano je še oljčno olje in začimbe; s sestavinami pa lahko tudi eksperimentirate. Konec koncev ste vi tisti, ki jo boste pojedli. Številni kuharski mojstri za bolj izrazite okuse in teksture uporabljajo različne mešanice sira. Z ricotto bo pica bolj kremasta, asiago pa ji bo dodal ostrino. Priljubljene možnosti so tudi gruyère, provolone in parmezan. Ste mogoče maksimalist? Na pico lahko naložite tudi meso (suhe salame, pršut, klobase) in zelenjavo (čebulo, artičoke, listni ohrovt).

Pri pripravi pristne italijanske skorje je močan zaveznik mojstrov peke na žaru Webrov kamen za peko pice Gourmet BBQ System. Kamen namreč vpija vlago, zato je pečena pica lahka, hrustljava in je zlatorjave barve, ni pa preveč zapečena (Kamen je odličen tudi za peko kruha, piškotov in celo čipsa.)

Kakšen je naš nasvet za pripravo najboljše napolitanske pice? Idealen čas za peko pice je 90 sekund na 450 °C. Višja kot je temperatura, boljši bodo rezultati in krajši bo čas peke. Če



uporabljate brikete, bo čas peke daljši: okrog 8 minut za pico, briketi pa lahko gorijo več ur. Po drugi strani pa lahko, če uporabljate oglje, pico spečete tudi v 4–5 minutah. Temperatura v žaru bo višja, vsakih 20 minut pa boste morali dodati do polovice napolnjen kamin prižganega oglja. Če imate plinski žar, gorilnik nasproti kamna nastavite na maksimalno moč. Buon appetito!

NAPOLITANSKA PICA

Poln kamin za prižiganje · Visoka vročina · Visoka vročina

ŠT. PORCIJ: 4 pice
ČAS PRIPRAVE: 30 minut in 6–8 ur za vzhajanje
ČAS PEKE: 4–8 minut
POSEBNA OPREMA: Lopar za pico, kamen za peko pice

- 360 ml vode
- 18–20 g soli
- 2 g kvasa
- 620–650 g moke
- 250–320 g paradižnikove omake
- 4 žlice ekstra deviškega oljčnega olja
- 320–400 g mocarele ali sira fior di latte
- 1 žlica origana
- 20 listov sveže bazilike
- Sol po potrebi

1. Na sobni temperaturi (20–25 °C) v mešalnik nalijte vodo, raztopite sol in dodajte 10 % celotne količine moke. Nato dodajte kvas. Prižgite mešalnik in postopoma dodajajte preostanek moke, dokler ne dosežete želene gostote testa.

2. Testo na nizki hitrosti mešajte 20 minut, dokler se ne oblikuje kepa. Za optimalno gostoto testa pazite na količino vode. Mešanica mora biti lepljiva, mehka in prožna na dotik.

3. Testo vzemite iz mešalnika in ga položite na površino. Dve uri naj počiva na sobni temperaturi 28 °C. Mešanico nato razrežite na majhne kepe (panetti), ki morajo tehtati med 170 in 230 g.

4. Kepe položite v škatlo ali na pladenj in pustite, da vzhajajo med 4 in 6 ur.

5. Paradižnikovo omako začinite z origanom in soljo. Natrgajte mocarelo. Kepe testa razvaljajte v diske (sredina ne sme biti debelejša od 4 mm). Na sredino posameznega testa za pico vlijte četrt paradižnikove omake in jo s spiralnimi gibi premažite po testu (do 1 cm do zunanjega roba). Mocarelo enakomerno razporedite po vseh picah, nato dodajte liste bazilike in malce ekstra deviškega oljčnega olja.

6. Ko so pripravljene za peko, kamen za peko pice položite na žar in pustite, da se 30–40 minut segreva na visoki temperaturi na posredni vročini. Pripravite košarico, polno briketov ali oglja.

7. Lopar za pico potresite z nekaj moke, da bo površina bolj drsela. Z loparjem pico položite na kamen za peko pice in takoj zaprite pokrov žara. Pico pecite na posredni vročini.

NAJBOLJŠA WEBROVA IZBIRA:



Z LOPARJEM ZA PICO iz nerjavečega jekla je premikanje pice enostavno.



Za hrustljavo pečeno pico uporabite Webrov KAMEN ZA PEKO PICE.



Tom Fuller je pomagal razviti nov žar MASTER-TOUCH PREMIUM

Ponovno odkritje žara s pokrovom

DIREKTOR RAZVOJNEGA ODDELKA V REGIJI EMEA PRI PODJETJU WEBER **TOM FULLER** POZNA SVOJE ŽARE. POVPRAŠALI SMO GA O RAZVOJU NOVEGA IN RAZNOLIKEGA ŽARA MASTER-TOUCH PREMIUM.

Klasika, ki kljubuje zobu časa. Okrogle žare s pokrovom številni uporabniki obožujejo že 65 let, a bistre glave v razvojnem oddelku podjetja Weber so vseeno odkrile način, kako ponovno iznajti klasiko. Novi Master-Touch Premium oz. žar "tri v ena", ima številne nove pametne funkcije, ki smo jih dodali za vaše udobje in omogočajo preprost vstop v Webrov svet dimljenja ter doseganje fantastičnih rezultatov. Toma Fullerja, direktorja razvojnega oddelka v podjetju Weber in navdušenca nad dimljenjem, smo prosili, da nam pove nekaj več o razvoju tega klasičnega žara.

Kakšna je bila vaša vloga pri razvoju žara Master-Touch Premium?

Tom Fuller: Pri podjetju Weber sem skoraj osem let in v tem času sem bil priča razvoju žara Master-Touch. Leta 2013 je bil nadgrajen z inovativnim sistemom za peko Gourmet BBQ System, danes pa novi Master-Touch Premium vključuje celo množico funkcij, ki prefinjeno izkušnjo peke na žaru dvigajo na še višjo raven. Ena od značilnosti, ki se mi zdi zares vznemirljiva, je odpiranje pokrova s pomočjo tečaja iz nerjavečega jekla. To je izjemno praktično, ko v obeh rokah držite krožnik s hrano. Tečaj je mogoče tudi odstraniti, ko uporabljate druge pripomočke za peko, na primer vrtljiv raženj.

Nam lahko poveste kaj več o rešetki za peko sistema Gourmet BBQ System (GBS)?

TF: Master-Touch Premium ima pregibno GBS rešetko iz nerjavečega jekla. Če morate torej ponovno naložiti brikete, rešetko za peko ob straneh preprosto dvignete, zato ne rabite odstraniti celotne rešetke za peko. Snemljiv okrogel osrednji del rešetke za peko GBS

PET INOVATIVNIH FUNKCIJ, S KATERIMI MASTER-TOUCH PREMIUM POSTAVLJA NOVE STANDARDE PRI ŽARIH NA OGLJE



1. POKROV S TEČAJI
Za preprosto odpiranje s pomočjo vzmeti. Mehanizem lahko za uporabo vrtljivega ražnja tudi odstranite.



2. OBROČ ZA OGLJE IN DEFLEKTOR VROČINE
Omogočata preprosto pripravo goriva za različne metode peke in hkrati omogočata natančen nadzor vročine, ko pečete oz. dimite na nižjih temperaturah.



3. IZBOLJŠANO PREZRAČEVANJE KOTLA
S prilagodljivimi nastavitvami, odvisno od metode peke, ki jo uporabljate, vključno z nastavitvijo za "low&slow" peko pri nizki temperaturi.



4. NOSILEC ZA iGRILL
IGrill 2 ali Mini namestite na nosilec in obvestil vas bo, ko bo vaša hrana popolno pečena.



5. REŠETKA ZA PEKO GBS IZ NERJAVEČEGA JEKLA
Snemljiv sredinski del lahko zamenjate z enim od številnih dodatkov Webrovega sistema Gourmet BBQ System (GBS).

je mogoče zamenjati z vsemi pripomočki, ki jih imamo v naši ponudbi, kot so npr. Searing rešetka za peko steakov, kamen za peko pice, stojalo za perutnino, litoželezna posoda za peko (Dutch oven) – skratka, neskončno možnosti s samo enim žarom!

Zaradi tega žaru rečete 3 v 1?

TF: 3 v 1 se nanaša na možnosti priprave hrane; poleg klasične peke na žaru sta to še "low&slow" način in močno popekanje. Z okroglimi žari so ljudje dolga leta dobro pekli, da pa bi lahko z njimi tudi uspešno dimili, smo jim dodali dodatne komponente: ena od teh je obroč za oglje, ki gorivo drži skupaj, da lahko gori zelo počasi. Naslednja je deflektor vročine iz nerjavečega jekla, ki ga postavimo na obroč za oglje; le-ta odvaja vročino, ki potuje proti hrani. Uporaba teh elementov omogoča počasno peko rebrc, pleč, celo piščanca,... Izboljšali smo tudi prezračevanje kotla. Z novo nastavitvijo zračnikov lahko žar nastavite za dimljenje in vanj spustite samo majhno količino zraka. Zame, ki imam rad dimljenje velikih kosov mesa, je to resnično nekaj, kar je spremenilo svet Webra. Upam, da tudi celotno panogo.

Zaradi katerih drugih značilnosti je ta žar še vznemirljiv?

TF: Naslednja značilnost je vkomponiran nosilec za iGrill, ki olajša uporabo termometrov iGrill za nadzor temperature v žaru in hrane, ki jo pečete. Sonde preprosto namestite na rešetko za peko ali v hrano, ki jo boste pekli. Komunicirale bodo neposredno z vašim pametnim telefonom in vam zagotavljale, da hrane ne boste nikoli spekli preveč ali premalo. Ker vem, kako pomemben je iGrill za poslovni uspeh podjetja Weber, smo žaru dodali nosilec iz nerjavečega jekla, pričvrščen na ročaj kotla. Nanj lahko namestite iGrill 2 ali iGrill Mini in do štiri dodatne sonde. Z iGrillom povezujemo kotlast žar s tehnologijo in tako ustvarjamo prihodnost peke na žaru pri podjetju Weber.

Na koncu – kako pa vi najraje pečete na žaru in katera je vaša najljubša jed z žara?

TF: Huh, kot bi me prosili, da izberem najljubšega otroka, pa imam štiri! Nasploh bi rekel, da najraje dimim. Novi žar Master-Touch Premium sem uporabil velikokrat in res sem bil zadovoljen, ko sem videl, kako enostavno ga je uporabljati in kako lahko temperaturo ohranjaš več ur. Deluje tako dobro, kot smo si želeli.





Nov način peke na žaru

WEBER PULSE JE POPOLNA BBQ IZKUŠNJA V BALKONU PRIJAZENEM ELEKTRIČNEM FORMATU

Prebivalci večjih mest so se ob začetku vsakega poletja čutili prikrajšane za radosti prižiganja žara. Nov Weber Pulse sedaj klasično preživljanje prostega časa s svojo inovativno tehnologijo za prihranek prostora dviguje v nove višave. Nekateri ljudje hrepenijo po okusu dima v mesu, ki je bilo počasi pečeno nad ogljem, spet drugi preferirajo močno popečene steake, pečene na litoželeznih rešetkah – žar Weber Pulse poskrbi za oboje; in to v rekordnem času.

Električni grelni elementi so oblikovanimi tako, da jih je preprosto čistiti, zato za Weber Pulse omejitve, s katerimi se pri peki na mestnih balkonih srečujejo plinski žari in žari na oglje, ne veljajo. Tudi za zaloge goriva vam ni treba skrbeti – vse, kar pri žaru Pulse potrebujete, je električna vtičnica.

Bogat okus jedi, pečenih na žaru, se gradi počasi, ko se prostor med grelnim elementom, hrano in pokrovom polni z dimom. Medtem, ko drugi električni žari hrano pečejo neposredno na grelnem elementu, ima žar Weber Pulse litoželezne rešetke za peko, med katerimi je dovolj prostora, da se razvija slojevita aroma po dimu. Rešetke so ločene na dve različni temperaturni območji, tako da lahko steake pečete na visoki temperaturi, zraven pa pripravljate prilogo. Skrb, da bi se žar ob odpiranju pokrova zaradi obračanja hrane prehitro ohladil, je odveč – rešetke, prevlečene z emajliranim porcelanom, namreč zadržujejo vročino in na skorji mesa ustvarijo klasične vzorce, ki so češnja na torti vsakega sveže pripravljenega krožnika z žara. Pokrov Pulsa ima privlačen dizajn, a to ni najbolj pomembno: tako je zasnovan zato, da zagotovi optimalno razdaljo med hrano in vrhom pokrova ter ustvari izviren okus, po katerem vsi hrepenimo. Vse to je na voljo v velikosti, primerni za vašo teraso.

Še več – Webrov Pulse je pripravljen za peko v nekaj minutah. Skozi tuljavo teče enakomeren, stalen tok, ki zagotavlja enakomerno razporeditev visoke vročine brez večjih nihanj temperature, kot je to v navadi pri drugih podobnih izdelkih. S pomočjo digitalne nadzorne plošče boste imeli stalen nadzor nad jedmi, ki jih pripravljate, zato bo ugibanje o koncu peke odveč. Termometer iGrill meri tudi notranjo temperaturo vaše hrane in lahko opozorila, ko je hrana pečena, pošilja neposredno na vaš telefon, vi pa se lahko osredotočite na tisto, kar je zares pomembno: da se dobro zabavate.



REŠETKE ZA PEKO IZ LITEGA ŽELEZA S PORCELANASTIM EMAJLOM
Rešetke enakomerno in učinkovito ohranjajo vročino in ustvarijo čudovite vzorce.

VISOK POKROV
Izkoristite možnost peke celih piščancev in velikih pečenk pod visokim pokrovom.

INTEGRIRANA TEHNOLOGIJA iGRILL
Integriran termometer iGrill nadzoruje temperaturo vaše hrane od začetka do konca.

PEKA NA DVEH OBMOČJIH ŽARA
Hkrati pecite dve različni jedi na dveh temperaturnih območjih.

Poiščite žar zase

SE SPRAŠUJETE, KATERI ŽAR WEBER BO RAZSVETLIL VAŠ SVET? NAŠA PRIROČNA TABELA PONUJA ODGOVOR

V TEM STOLPCU LAHKO IZBERETE VEČ ODGOVOROV!

1 … imate radi klobase?

2 … vas zanima peka steakov na žaru?

3 … bi radi na svoj žar naložili tudi zelenjavo?

4 … imate radi ribe?

5 … pripravljeni na nove izzive, kot so sladice na žaru?

6 … bi radi na žaru pekli piščanca?

5 … bi na žaru pekli povsod?

10 … na balkonu?

30 … napredna eksperimentalna peka na žaru?

10 … preprosta peka na žaru vsak dan?

15 … na majhni terasi?

25 … na svojem vrtu?

20 … ali na svoji lastni strešni terasi?

ALI …

5 … pečete sami ali za majhno skupino?

25 … hkrati na žaru pečete za kup ljudi?

0 … ste navdušeni nad uživanjem surovega mesa? V jami? (Potem ne potrebujete žara, žal.)

A … preferirate oglje? Imenitno je!

B … ste vedno priključeni? Potem izberite elektriko!

C … iščete hitrost takoj pripravljenega ognja? Potem je to plin!

KAKO POIŠČETE ŽAR ZASE

VAŠE IZBIRE

Začnite v levem stolpcu in si zabeležite številko možnosti, ki vas najbolj opisuje. Ko pridete do četrtega stolpca, lahko izberete vse možnosti, ki veljajo za vas. Nato seštejte vse številke.

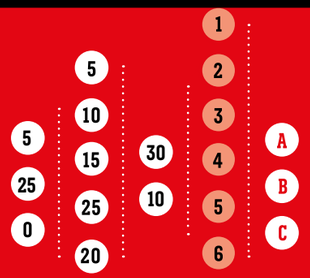
VRSTA GORIVA

Na koncu izberite A, B ali C, da določite svoj končni rezultat. Ne glede na to, katero vrsto goriva preferirate, ima Weber pravi žar za vas.

KONEC! VAŠ REZULTAT:

Svoj rezultat boste izvedeli na naslednji strani

Vaš rezultat:



VAŠ **REZULTAT** JE:

.....

ČESTITKE!

Spodaj boste našli svojega popolnega partnerja za peko na žaru glede na vaše zahteve za vsako vrsto goriva.

Za več informacij obiščite najbližjega trgovca z izdelki Weber ali weber.com.

20 40 60 80 100

OGLJE

A



SMOKEY JOE PREMIUM
Dovolj majhen, da z vami potuje na vašo največjo pustolovščino, z dovolj velikim območjem za peko, na katerem lahko spečete svoje najljubše jedi. Zaradi priročnega zaklepanja pokrova in ročaja za prenašanje je potovanje od točke A do točke B preprosto.



ORIGINAL KETTLE E-5710
Ostanite zvesti sodobni različici žara s pokrovom, s katerim se je vse začelo – žaru Original Kettle. Iznašel ga je ustanovitelj podjetja Weber, priljubljen pa je po celem svetu. Žar predstavlja bistvo peke na žaru.



MASTER-TOUCH GBS E-5750
Klasična peka na žaru na oglje in inovativne rešitve; to je žar Master-Touch. Ima dovolj prostora, da na njem spečete steake za vse goste naenkrat, Gourmet Barbacue System pa omogoča neskončne možnosti priprave.



MASTER-TOUCH PREMIUM SE E-5770
Sodobna verzija klasike. Žar ima vse inovacije, ki jih potrebujete, da postanete najboljši mojster peke na žaru. Zaradi integrirane poličke za iGrill je ta žar vaše ultimativno orodje za dimljenje, peko in močno popekanje obenem.



ŽAR SUMMIT CHARCOAL
Inovativen dizajn in neomejen potencial postavljata žar Summit Charcoal v povsem svoj razred. Dvoplastna komora za peko omogoča izredno izolacijo, prižiganje oglja s pritiskom na gumb s pomočjo plinske kartuše pa je zelo enostavno.

ELEKTRIKA

B



Q 1400
Stopite na balkon, vklopite žar in uživajte v peki, ne da bi zapustili svoj dom. Žar za urbano okolje ni več samo pobožna želja.



Q 2400
Želite gostiti zabave na svoji terasi ob soju mestnih luči, v objemu nebotičnikov in v družbi vseh svojih najboljših prijateljev? Potem je to žar za vas.



PULSE 1000
Žar Pulse je prvi žar, ki združuje pametno tehnologijo in vrhunski digitalen nadzor peke. Povzročil bo pravo revolucijo na področju peke na žaru – in to na vašem balkonu.



PULSE 2000 Z VOZIČKOM
Žar za mojstre peke na balkonu z možnostjo 2-conske nastavitve vročine. Integrirani termometer iGrill nadzira temperaturo žara, da bo lahko zabava v mestu popolna.

PLIN

C



GO ANYWHERE GAS
Naložite svoj plinski Go-Anywhere v prtljažnik in hitro boste ugotovili, da za pot v neznano ni ovir. S prižiganjem s pritiskom na gumb in dovolj velik, da nahrani še prijatelje v kampu.



Q 2200
Dovolj majhen, da je primeren za skorajda vsako teraso, a hkrati dovolj močan, da na žaru speče celoten obrok. S priročnima stranskima mizicama za odlaganje začimb in majhno težo za lažje prenašanje bo Q vaš novi najljubši pomočnik.



SPIRIT II E-210 GBS
Ta žar z dvema gorilnikoma vam zagotavlja prostorno območje za peko, ki je dovolj veliko, da nahranite celotno družino. Z visokozmogljivim sistemom peke na žaru GS4 ter predpripravo za iGrill boste popolnoma pripravljeni na uspešno peko na žaru.



GENESIS II S-310 GBS
Idealen za družinske pojedine ali zabavo s prijatelji. Ta plinski žar s tremi gorilniki vam omogoča kar največji izkoristek rešetk Gourmet Barbacue System za neskončne možnosti priprave jedi, vključno s sladicami, in uporabo vrtljivega ražnja.



GENESIS II EP-435 GBS
Žar za kulinarične mojstrovine. Štirje gorilniki in veliko območje za peko vam omogočajo pripravo rustikalnih glavnih jedi na sredini, medtem ko se zelenjava peče ob strani, testenine ali omaka pa počasi vrejo na stranskem gorilniku.

Predstavljeni izdelki so samo predlogi podjetja Weber, njihova razpoložljivost pa se lahko po državah razlikuje, kot se lahko razlikuje tudi razpoložljivost izdelkov pri trgovcih.

